

Aperitifvergnügen

Pampelle Spritz	0,1l	7,50
rubinroter Grapefruit-Apero mit bittersüßen Nuancen der in Korsika angebauten Ruby Red Grapefruit.		
Red Moon Alkoholfrei	0,1l	6,00
aus 100% rotfleischigen Äpfeln gepresst fruchtig-süß-spritzig		



Weißwein 	0,2l	8,00
2022 Regaleali Bianco		
DOC Sizilien Italien	0,7l	28,00
Conte Tasca d'Almerita		
drei heimische Rebsorten Inzolia, Grecanico und Catarratto sowie einem kleinen Anteil Chardonnay Er duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten und gibt sich am Gaumen fruchtig mit angenehmer Säurestruktur. Der perfekte Begleiter zum badischen Spargel.		

Rotwein 2019 Cuvèe Tannenmühle	0,2l	8,80
Qualitätswein trocken Kaiserstuhl Baden	0,7l	31,00
Exklusivabfüllung aus dem Kaiserstuhl		
Unsere Eigenkreation aus den Rebsorten Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Cabernet Mitos. Ein großartiger Wein mit herrlichen Beerendaromen und feiner Würze. Im Geschmack kräftige jedoch runde Tannine.		



Vorher, nachher oder einfach zwischendurch



Gin Tanne		9,90
Unsere Tannenliebe schmeckt auch super mit dem „Blackdeer“-Gin aus dem Schwarzwald. So bekommt man ein schönes Schwarzwald-Aroma aus Tanne und Kräutern.		

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

zum Vorweg genießen

Bunter Beilagensalat 7,50

Blattsalate mit knackigen Rohkostsalaten
Tannenmüller's Hausdressing (6)

Carpaccio vom Wälderrind 17,00

Blattsalate | Balsamico-Honigdressing Oliven |
Parmesan



Salat Bowl | Spargel 16,00

Blattsalat | Cous Cous | hausgebeizter Lachs
Honigsenfsoße



aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe 7,00

mit unserer Einlage

Spargelcremesuppe | Spargelstückchen 8,00

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

Vegetarisch | einfach mal ohne...

Linsenbolognese -vegan- 21,00

Linsen von der schwäbischen Alb | Reis | Gemüse (1,4)

Bärlauch-Ricottaravioli 22,00

Kirschtomaten | Spargelstücke | Parmesan (1,4)

Badischer Spargel 25,00

Kartoffeln | Sauce Hollandaise (1,4)



100% Gluten- & Lactosefrei

Blattsalat | Rumpsteak 33,50

Sherrytomaten | Parmesanspäne
Balsamico-Honigdressing | „Chimichurri“ (1,4)



...schmeckt als Beilage dazu

Portion frisches Gemüse 7,50

Portion Blattspinat 7,50

Portion Badischer Spargel (200g) 14,50

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

Hauptgänge | von Wiesen&Wäldern

**Rahmgeschnetzeltes
von Pute & Kalb & Schwein** 23,00

frische Champignons | hausgemachte Spätzle (1,4)

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 18,50

Pommes frites (1,4)

Hirschragout ~Försterin Art~ 26,50

Birne | Pilze | Preiselbeere | Maroni

hausgemachte Spätzle (1,4)



Rumpsteak vom Weiderind | Pfeffersoße 33,50

Pommes frites (1,4)

Cordon bleu vom Kalb 32,50

Schinken | Käse | Pommes frites (1,2)

Gebratenes Putensteak | Currysoße 28,50

Früchte | Mandeln | Reis (1,2)

Kalbsrückensteak | Spargel 39,00

Sauce Hollandaise | Kartoffeln (1,2)

Lammrückenfilet 38,00

mit Kräutern überbacken

Bärlauch-Ricotta Ravioli | Spargelstücke (1,4)

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

...und Schwarzwälder Vesper

Fitnesssteller Pute	24,50
Fitnesssteller Lachsforelle bunte Blattsalate Tomaten Ei Melone Kerne Kräuterbutter Bauernbrot (6)	27,50
Große bunte Salatplatte Tannenmüller's Hausdressing Rohkostsalate Blattsalate Ei Schinken & Käse Kerne (2,6)	18,50
Hausgemachter Wurstsalat Zwiebel Essig-Öl Marinade ausgarniert mit bunten Salaten (2,6)	14,00
Bauernvesper mit hausgemachter Wurst Schwartenmagen Schwarzwurst Leberwurst Vesperspeck Bauernbrot (6)	14,00
Schwarzwälder Schinken aus dem Nadelrauch Butter Zwiebeln Bauernbrot	16,00
Opas Fritz Schwartenmagen Salatbukett Vinaigrette Bauernbrot	17,50

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

aus der Suppenküche

Schwarzwälder Rauchforellensüppchen 8,00
Toast



Kaltes vorweg



Hausgeräuchertes Forellenfilet 16,00

gebeizter Lachs | Preiselbeer-Sahnemeerrettich
Waldorfsalat | Schwarze Walnüsse | Pumpernickel (1,2)

Kleines Forellen hors d'oeuvre 19,00

geräucherte Forelle | Lachsforelle
Lachsforellenmedaillon | Forellenterine
Salatbukett | Butter | Toast (1,2)



Warmes vorweg

Forellenleber mit Cognac flambiert 22,50
im Reising serviert



Forellen | als Filet

Lachsforelle vom Grill | Kräuterbutter 31,00
Blattspinat | Kartoffeln



Duo von der Forelle | Spargel 35,00

Forelle & Lachsforelle | Bärlauchsoße | Kartoffeln

Panierte & gebackene Forellenfilets 26,00
Remouladensoße | Kartoffeln (1,4)

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

Panierte & gebackene Forellenfilets ~Colbert~	26,00
Kräuterbutter Kartoffeln (1,4)	
Gebratene Forellenfilets ~Grenobler Art~	28,00
Zitronenfilets Kapern Blattspinat braune Buttersoße Kartoffeln (1,4)	
Gebratene Forellenfilets ~Orientalische Art~	28,00
gebackene Banane Mandeln Currysoße Reis (1,4)	
Gebratene Forellenfilets ~Berner Art~	28,50
Butterrösti Apfel geröstete Brotwürfel (1,4)	
Gebackene Forellenfilets ~Monte Christo~	28,00
in Streifen geschnitten paniert & gebacken Champignons Tomatenragout Provencale Sauce Hollandaise Kartoffeln (1,4)	
Piccata von der Forelle	28,50
Forellenmedaillons in der Ei-Parmesanhülle Gemüsenudeln Champignons Tomatenragout Provencale Sauce Hollandaise (1,4)	
Forellenragout Spargel	29,50
Forellen- und Lachsforellenragout Champignons Garnelen Spargelstücke Reis (2,6)	

Alle bisher genannten Fischgerichte sind entgrätet.

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker

Forellen | im Ganzen

Forelle | Blau 23,00

im Essigsud pochiert | zerlassene Butter
Kartoffeln

Gebratene Forelle | Müllerin Art 23,00

Kartoffeln

**Gebratene Forelle | Müllerin Art
Kräuterbutter** 24,00

Kartoffeln

**Gebratene Forelle | Müllerin Art
Mandeln** 25,00

Kartoffeln

**Gebratene Forelle | Müllerin Art
Chimichurri** 26,00

Kartoffeln

...schmeckt als Beilage dazu

Bunter Beilagensalat 7,50

Blattsalate mit knackigen Rohkostsalaten
Tannenmüller's Hausdressing ⁽⁶⁾

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

(1) Antioxidationsmittel, (2) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (6) Geschmacksverstärker