

Hummlisch Einfach -Badisch

Vorpeisen

Kraftbrühe mit Flädle consomme mit pain cake	7,50
Rahmsuppe von Kürbis cream soup of pumpkin	8,90
mit gebratener Jakobsmuschel (Menü +2,00€) with fried scallop	11,90
Gänseleberterrinen mit Apfel-Chiligelee (Menü +3,50€) Terrine of goose liver with apple-chili jelly	21,00
Ackersalat an Apfeldressing mit Speck und Kracherle Lamb's lettuce with apple dressing	11,50

Zwischengerichte

Schottischer Lachs auf Salat von Kürbis mit Mango scottish salmon with salad from pumpkin with mango (Menü +2,00€)	17,50
Gebratener Pulpo mit Chicorée , Birne und Brombeere fried octopus with chicory, pear and blackberry (Menü +2,00€)	18,50
Schnecken Elsässer Art mit Weißbrot snails with bread	13,50

Menü in 3 Gängen € 41,00

*Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen
Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert*

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50

Hummlisch Einfach -Badisch

Hauptspeisen

	€
Geschmorte Kalbsbacke mit Kürbis-Kartoffelpüree <i>stewed veal cheeks with mashed potatoes</i>	22,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Maultasche , Spätzle und Gemüse <i>sirlon steak with onions, spätzle and vegetables (Menü +1,50€)</i>	25,50
Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes Frites und Kräuterbutter (Menü +3,00€) <i>rumpsteak of black angus with french fries and herb butter</i>	29,90
Gengenbacher Forellenröllchen auf Kürbisrisotto <i>trout rolls with risotto of pumpkin</i>	24,50
Hausgemachtes Wildragout mit Spätzle und Preiselbeeren <i>ragout of venison with spätzle and cranberries</i>	24,50
Duett vom Ortenauer Kalb mit Sellerie , Wirsing und Karoffelkrapfen <i>two kind of veal with celery, cabbage and potato fritters (Menü +2,50€)</i>	28,50
Verschiedene Lendchen an Cognac-Pfefferrahm mit Gnocchi und Kürbisgemüse <i>filets on cognac-peppersauce, gnocchi and pumpkin (Menü +2,50€)</i>	27,50

Menü in 3 Gängen € 41,00

*Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen
Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert*

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50

Hummlisch Süßes zum Abschluss

	€
Mandeltörtchen mit Cassis-Sorbet <i>tarte with almonds and blackcurrant sorbet</i>	9,50
Eisteller Schwarzwald <i>black forest plate</i>	8,50
Crème brûlée <i>crème brûlée</i>	9,50
Mousse au chocolate mit Himbeersorbet (Menü + 3,00) <i>chocolate mousse with raspberry sorbet</i>	12,50
Brombeer-Sabayonne mit Vanilleeis <i>black berry sabayonne with vanilla icecream</i>	9,50
Sorbetvariation (Menü + 2,50) <i>sorbet variation</i>	11,50
1 Stück Kuchen mit Tasse Kaffee <i>1 piece of cake with cup of coffee</i>	6,50

Küchenchef empfiehlt

Café Gourmand (+3,00 €) <i>espresso with small dessert selection</i>	12,50
---	-------

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50

Hummlisch Einfach -Badisch

Unser Monatsmenü

Rahmsuppe von Kürbis
cream soup of pumpkin

Ackersalat an Apfeldressing mit Speck und Kracherle
Lamb's lettuce with apple dressing

Geschmorte Kalbsbacke mit Kürbis-Kartoffelpüree
stewed veal cheeks with mashed potatoes

Menüpreis

€ 36,50

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegen genommen.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50