

Hummlisch Einfach -Badisch

Vorpeisen

Kraftbrühe mit Flädle consomme mit pain cake	8,50
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
Herbstlicher Blattsalat mit Walnussdressing salad of the season with walnut dressing	8,50

Zwischengerichte

Burrata mit Waldpilzen und Mango burrata with mushrooms and mango (Menü +2,00€)	17,50
Gebratener Pulpo mit Rucola, Rote Beete und Trüffel fried octopus with rocket salad, beetroot and truffle (Menü +2,00€)	18,50
Schnecken Elsässer Art , mit Weißbrot snails with bread	13,50
Hausgemachter Badischer Zwiebelkuchen mit Salat onions cake with salad	11,50

Menü in 3 Gängen € 42,00

*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>	21,50
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</i>	24,50
Zartes Kalbssteak mit frischen Pfifferlingen, Spätzle und Marktgemüse <i>steak of veal with chanterelles, Spätzle and vegetables (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 € 42,00

*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

	€
Beerentörtchen mit Joghurt-Limonensorbet <i>tarte with berries and yogurt-limesorbet</i>	9,50
Eisteller Schwarzwald <i>black forest plate</i>	9,50
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>	9,50
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