

# *Andreas Schäuble empfiehlt*

## *Als Aperitif*

**A**ffentaler Riesling Sekt mit hausgemachten Holunderblütensirup  
6,00

**M**aier Gewürztraminer Sekt (sehr fruchtig und blumig)  
6,00

**A**lkoholfreier Cocktail von Erdbeeren, Orange und Passionsfrucht  
5,00

## *Vorspeisen und Suppen*

**C**arpaccio in Steinpilzmarinade mit Bergkäse und Rucola  
17,50

**G**ebratene Gänseleber mit Rhabarberkompott und kleinem Frühlingsalat  
19,00

**R**ahmsuppe von Bretonischen Hummer  
6,00

**U**nser Fischsuppe  
9,00

## *Unsere Klassiker*

**B**auern Entenbrust mit Apfelrotkohl und Trüffelschnee  
23,00

**R**inderfilet mit Gänseleber, Lauchgemüse und feine Nudeln  
35,00

**G**anze Taube (ausgelöst) mit Gänselebersteak, Apfelspalten und Bubespitzle  
32,00

**S**alzwiesenlammrücken am Knochen gebraten mit einem Gemüse nach Wahl und Kartoffelgratin  
35,00

## *Traditionelle Bergfriedel Fischgerichte*

als Zwischengericht

als Hauptgericht

**S**teinbuttfilet auf Linsensoße mit Kartoffelschnitzen  
23,00

34,00

**S**eeteufel mit Ratatouille , Champagnersoße und feinen Nudeln  
23,00

34,00

**G**anze Hummer (500-600gr., ausgelöst) mit Blattspinat und feinen Nudeln  
25,00

34,00

**B**ergfriedel Edelfisch- und Krustentiervariation im Fazolettiblat  
(Hummer, St. Jakobsmuschel, Seeteufel und Steinbutt)

35,00

**G**anze Atlantikseezunge mit Blattspinat, Champagnersoße und feinen Nudeln  
35,00

# Unsere Feinschmeckermenüs

(Gerne können Sie einzelne Gänge innerhalb der Menüs austauschen)

## Menü 1

Gänseleberparfait mit Quittengelee

\*\*\*\*\*

Steinbutt auf Ratatouille

\*\*\*\*\*

Sorbet von der Blutorange  
oder

Hummercappuccino

\*\*\*\*\*

Lammkarree mit grünen Bohnen und Gratinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Dessert nach Wahl aus unserer Nachspeisenkarte

59,00

## Fischmenü

Seeteufeltornado auf Linsensalat mit Rucola

\*\*\*\*\*

Kleiner Eintopf von Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Blattspinat

\*\*\*\*\*

Sorbet von der Blutorange  
oder

Hummercappuccino

\*\*\*\*\*

Bühlertäler Lachsforellenfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelschaum

\*\*\*\*\*

Dessert nach Wahl aus unserer Nachspeisekarte

59,00

## Menü 3

Rehcarpaccio in Balsamico-Steinpilzmarinade mit kleinem Frühlingsalat

\*\*\*\*\*

Wachtelbrüstchen mit Kalbsbriesröschen auf weißen Bohnen

\*\*\*\*\*

Sorbet von der Blutorange  
oder

Hummercappuccino

\*\*\*\*\*

Rinderfilet mit Gänseleber auf Lauchgemüse mit feinen Nudeln

\*\*\*\*\*

Dessert nach Wahl aus unserer Nachspeisekarte

59,00

Alle Gerichte aus den Menüs bereiten wir Ihnen gerne auch als Einzelgericht zu.

Für Allergiker halten wir eine gekennzeichnete Speisekarte bereit.

# *Badische Karte mit regionalen Spezialitäten*

## *Vorspeisen und Suppen*

Halbes Dutzend Froschschenkel mit Knoblauch, Kräutern und Rieslingsoße  
15,50

Klare Hühnerbrühe mit Flädle und Gemüsewürfel  
5,00

Steinpilz-Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube  
5,00

## *Hauptgerichte*

Dreierlei Maultäschle von Bärlauch, Rucola und Trüffel mit Blattspinat und Bergkäse  
17,00

Kalbsbriesle in Butter gebraten mit Rahmpilzen und feinen Nudeln  
25,00

Rückensteak vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln  
23,00

Schwarzwälder Rinderfiletspitzen in Champignonrahmsauce mit handgeschabten Spätzle  
23,00

## *Typisch Badische Schmorgerichte*

Kalbsschulter in Spätburgunder Rotwein geschmort  
18,00

Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren  
18,00

Kalbskopf mit Kalbsbriesle  
18,00

Gefüllter Ochsenchwanz mit Gänseleber  
18,00

Bühlertäler Rehragout mit Preiselbeerbirne  
18,00

Zu den Schmorgerichten können Sie zwischen handgeschabten Spätzle, Kartoffelpüree oder feinen Nudeln als Beilage wählen.

Zu allen Hauptgerichten auf dieser Seite servieren wir einen gemischten Salat in Champagnerdressing und ein passendes Wintergemüse frisch vom Markt.

## *Badisches Regionalmenü*

Rahmsuppe von Steinpilzen und Morcheln  
\*\*\*\*\*

Bärlauchmaultäschle mit Bergkäse  
\*\*\*\*\*

Rehsteaks mit Apfelkohl, Preiselbeerbirne und handgeschabte Spätzle  
\*\*\*\*\*

Vanilleparfait mit Rhabarber-Erdbeerkompott  
35,00

# *Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses*

wir wurden dieses Jahr zum 13. Mal in Folge mit dem >Bib Gourmand<  
des Michelin Führers ausgezeichnet.

Dieser bescheinigt uns

„eine gute regional geprägte Küche zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis“.

Diese Auszeichnung nehmen wir zum Anlass Ihnen eine besondere Offerte zu unterbreiten.

Andreas Schäuble kocht für Sie 3, 4, oder 5 Gänge Menü mit exklusiven Produkten  
als Überraschung.

Dieses Menü servieren wir tischweise.

Überraschungsmenü mit 3 Gängen	€	39,00
Überraschungsmenü mit 4 Gängen	€	49,00
Überraschungsmenü mit 5 Gängen	€	59,00

## *Kleine Vorspeisenüberraschungen*

Als dreierlei Probiererle	€	15,00
Als viererlei Probiererle	€	17,00
Als fünferlei Probiererle	€	19,00

## *Vegetarisches Menü*

**F**rühlingsalate in Champagneressig dressing mit gebackenem Ziegenkäse

\*\*\*\*\*

**B**ärlauchschaumsuppe

\*\*\*\*\*

**D**reierlei vegetarische Maultäschle mit Blattspinat und Bergkäse

\*\*\*\*\*

**K**leine Sorbetvariation

33,00

## *Veganes Menü*

**R**ucolasalat mit gerösteten Walnüssen und Tofuwürfeln

\*\*\*\*\*

**R**ote Linsensuppe

\*\*\*\*\*

**B**ärlauchgnocchi mit Quinoa Eintopf

\*\*\*\*\*

**S**chokomousse mit Mango-Erdbeer-Kiwisalat

29,00

## *Eine Spezialität des Hauses*

**G**änseleberparfait mit Quittengelee und kleinem Salatbukett

19,00

dazu

ein Glas 2010 er Durbacher Plauelrain Traminer Auslese,

Weingut Laible Durbach 0,1 ltr

5,00

# Unsere Spargelkarte

## Vorspeisen und Suppen

Lauwarmer Spargelsalat mit Soße Vinaigrette und zweierlei Schinken  
15,50

Eintopf von Riesengarnelen, Jakobsmuschel, Spargel und Blattspinat mit Hummerschaum  
18,50

Tatar von Lachsforelle mit gebratener Jakobsmuschel und kleinem Spargelsalat  
18,50

Spargelschaumsuppe mit Parmaschinkenbruschetta  
6,50

## Hauptgerichte

Portion Stangenspargel mit Soße Hollandaise, Kratzede und Butterkartoffeln  
22,50

mit einem gemischten Schinkenteller	+ € 7,50
mit einem panierten Schnitzel vom Kalbsrücken	+ € 13,00
mit einem kross gebratenen Lachsforellenfilet	+ € 14,00
mit einem Rinderfilet	+ € 18,00

Pfannkuchen mit Spargel gefüllt, überbacken mit Soße Hollandaise und Butterkartoffeln  
19,50

Kalbsrückensteak mit Spargel und Kratzede  
32,00

## Spargelmenü

Spargelsalat mit Soße Vinaigrette und Parmaschinken  
\*\*\*\*\*

Spargelschaumsuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*\*\*

Panierter Kalbsrücken mit Spargelgemüse  
\*\*\*\*\*

Marinierte Erbeeren mit Joghurt-Limoneneiscreme  
42,00

ohne Suppe € 38,00  
ohne Vorspeise € 32,00

## Spargel Vegan

Portion Stangenspargel mit veganer Soße Hollandaise, Romanesco und Kartoffeln  
23,50

# Amuse bouche Menü

7 Kleine Gänge mit begleitenden Weinen (pro Gang 0,05 ltr.)

**G**änselebersteak auf Rhabarberkompott

2011 er Durbacher Plaelrain Spätburgunder Rose Q.b.A. Trocken  
Weingut Andreas Laible, Ortenau

\*\*\*

**J**akobsmuschel auf Kartoffelschaum gratiniert

2011 er Alexander Laible Riesling Q.b.A. Trocken\*\*\* >Alte Reben<  
Weingut Alexander Laible, Ortenau

\*\*\*

**R**iesengarnele auf Kichererbsen mit Curry

2011 er Kopp Chardonnay Q.b.A. Trocken >S<  
Weingut Kopp, Ortenau

\*\*\*

**O**chschwanzmaultäschle auf Blattspinat mit Kalbskopf

2012 er Oberkircher Syrah Q.b.A. Trocken  
Oberkircher Winzergenossenschaft, Ortenau

\*\*\*

**S**orbet von der Blutorange

\*\*\*

**L**ammkaree auf weißen Bohnen

2012 er Kopp Spätburgunder Rotwein Q.b.A. Trocken  
Weingut Kopp, Ortenau

\*\*\*

**E**rdbeer-Pfirsichsüppchen mit Passionsfruchteis

2010 er Durbacher Plaelrain Traminer Auslese  
Weingut Andreas Laible, Ortenau

€ 75.-

(Menü ohne Wein € 59.-)

Besuchen Sie unsere neue

Vinothek

Schäuble`s Weinladen am Berg im Landhaus

>Andreaskeller<

**...mehr als nur Wein...**

**Unsere besonderen Weinempfehlungen des Monats, auch im  
offenen Ausschank. All diese Weine, wie auch die aus unserer  
Weinkarte, können sie in unserer neuen Vinothek  
>Andreaskeller< zum günstigen Mitnahmepreis erwerben.  
Gerne führen wir Sie in unsere "Schatzkammer".**

	0,25 ltr.	0.75 ltr.
2011 er Kopp Muskateller Kabinett <b>Trocken</b> Weingut Kopp, Ortenau	€ 9,00	€ 26,00
2007 er Neuweierer Mauerberg Riesling Spätlese <b>Trocken</b> Weingut Dütsch, Ortenau	€ 9,30	€ 27,00
2008 er Schloss Eberstein Riesling Q.b.A. <b>Trocken</b> Weingut Schloss Eberstein, Ortenau	€ 9,00	€ 26,00
2011 er Alexander Laible Riesling Q.b.A. <b>Trocken*** &gt;Alte Reben&lt;</b> Weingut Alexander Laible, Ortenau	€ 11,50	€ 33,00
2013 er Kopp Grauer Burgunder Q.b.A. <b>Trocken</b> Weingut Kopp, Ortenau	€ 9,70	€ 29,00
2010 er Berghauptener Schützenberg Weißer Burgunder Spätlese <b>Trocken</b> Weingut von und zu Franckenstein, Ortenau	€ 9,70	€ 29,00
2010 er Laubenheimer Karthäuser Riesling Q.b.A. <b>Trocken</b> Weingut Tesch, Nahe	€ 9,70	€ 29,00
2013 er Knapp Pinot Blanc Q.b.A. <b>Trocken</b> Weingut Knapp, Ortenau	€ 9,70	€ 29,00
2010 er Alexander Laible Weißer Burgunder Q.b.A. <b>Trocken*** &gt;SL&lt;</b> Weingut Alexander Laible, Ortenau	€ 11,50	€ 33,00
2014 er >Les Fumees Blanches< Reserve Sauvignon Blanc Francois Lurton, Südfrankreich	€ 8,50	€ 25,00
2011 er Kopp Chardonnay Q.b.A. <b>Trocken &gt;S&lt;</b> Weingut Kopp, Ortenau	€ 13,50	€ 39,00
2013 er Südtiroler Weissburgunder DOC >Sonnenberg< Burggräfler Kellerei Meran, Südtirol	€ 13,50	€ 39,00
2011 er Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rose Q.b.A. <b>Trocken</b> Weingut Andreas Laible, Ortenau	€ 9,30	€ 27,00
2012 er Kopp Spätburgunder Rotwein Q.b.A. <b>Trocken</b> Weingut Kopp, Ortenau	€ 9,90	€ 29,50
2012 er Oberkircher Syrah Q.b.A. <b>Trocken</b> Winzergenossenschaft Oberkirch, Ortenau	€ 9,90	€ 29,50
2011 er Mouton Cadet Rouge >Edition Vintage< AC Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux	€ 13,50	€ 39,00