

Lieber Gast,

wirklich schön, dass Sie hier sind.

Die Zeit fliegt meist förmlich an uns vorbei. Hier möchten wir den Alltag für Sie ein wenig entschleunigen. Lehnen Sie sich zurück und gönnen Sie sich eine Pause, es ist Zeit für Genuss, Freude und Entspannung. Wir kümmern uns um Alles und stehen Ihnen bei Fragen und Wünschen gerne jederzeit zur Verfügung.

Ihre Gastgeber
Jason und Niklas Grom

Burgmenü

Weil Essen so schön sein kann.



Gedeck

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot aus 30-jährigem Sauerteig mit geschlagener Süßrahmbutter, Bibbeleskäs mit Kräutern und Salzzitrone, dazu ein kleiner Überraschungssnack



Lachsforelle

Sanft geräuchertes Filet von der Lachsforelle mit Mandelmilch, Pastinake und eingelegter Mirabelle



Ochsenbacke

Geschmorte Ochsenbacke mit Karotte, Knochenmark und Schwarzwald-Miso



Oldenburger Ente

Rosa gebratene Brust und gebackene Keule von der Oldenburger Barbarie Ente mit Rotkraut, Immenhöfer Traube, Kokos und Süßkartoffel



Kaffee

Weißes Kaffeeis mit Cassis, roter Beete und Dulce de leche

Varianten

Menü in vier Gängen: 61,00

Weinbegleitung: 32,00 Alkoholfreie Begleitung: 24,00

Menü in drei Gängen (ohne Ochsenbacke): 47,00

Weinbegleitung: 24,00 Alkoholfreie Begleitung: 18,00

Vegetarisches Menü

Weil wir finden, dass Vegetarier und Gemüseliebhaber
nicht mehr zu kurz kommen dürfen.



Gedeck

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot aus 30-jährigem Sauerteig
mit geschlagener Süßrahmbutter, Bibbeleskäs mit Kräutern und
Salzitrone, dazu ein kleiner Überraschungssnack



Muskatkürbis

Muskatkürbis in Sanddornmarinade mit Topinambur,
Kakao und Nashibirne



Beeten

Auf Meersalz gebackene Beeten mit geräuchertem Seidentofu,
Johannisbeeren und knusprigem Wildreis



Teigtäschle

Teigtäschle gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln und
Haselnüssen, Kohlsorten, Quitte und Buttermilchschaum



Zwetschge & Holunder

Zwetschgen-Holunderkompott mit Holunderfrischkäse und
Zwetschgenkerneis

Varianten

Menü in vier Gängen: 54,00

Weinbegleitung: 32,00 Alkoholfreie Begleitung: 24,00

Menü in drei Gängen (ohne Beeten): 42,00

Weinbegleitung: 24,00 Alkoholfreie Begleitung: 18,00

Vorweg

Gedeck

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot aus 30-jährigem Sauerteig mit geschlagener Süßrahmbutter, Bibbeleskäs mit Kräutern und Salzzitrone, dazu ein kleiner Überraschungssnack

3,50

Salat

Junge Blattsalate mit gehobeltem Gemüse, Kräutern, Blüten und Kernen

Dressings zur Wahl:

Hausvinaigrette₃, French Dressing₃, Grüner Apfel-Leinsamen₃

klein: 5,50 | groß: 8,50

Lachsforelle

Sanft geräuchertes Filet von der Lachsforelle mit Mandelmilch, Pastinake und eingelegter Mirabelle

14,50

Muskatkürbis

Muskatkürbis in Sanddornmarinade mit Topinambur, Kakao und Nashibirne

12,50

Beef Tartar

Tartar vom Charolais Rinderfilet mit Eigelbcreme, Backerbsen mariniertem Kräutersalat und geröstetem Brioche_{3,8}

15,50

Dazwischen



Ochsenbacke

Geschmorte Ochsenbacke mit Karotte, Knochenmark und
Schwarzwald-Miso

14,50



Beeten

Auf Meersalz gebackene Beeten mit geräuchertem Seidentofu,
Johannisbeeren und knusprigem Wildreis

12,50



Kürbis & Maronen

Cremesuppe von Kürbis und Maronen
mit Geflügelleberroyal

8,50



Rindssuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Mark- und
Grießklöschen, Flädle, Wurzelgemüse
und Liebstöckel

7,50

Mittendrin



Kalb

Gebratenes Kotelett und glasiertes Bries vom heimischen Kalb
mit Romanesco, Dörrobst, Speck und Kartoffel

35,00



Oldenburger Ente

Rosa gebratene Brust und gebackene Keule von der Oldenburger
Barbarie Ente mit Rotkraut, Immenhöfer Traube, Kokos und
Süßkartoffel

28,50



Zwiebelrostbraten

Badischer Zwiebelrostbraten mit Kalbsglace, glasiertem Gemüse
und handgeschabten Spätzle

25,50



Maultäschle

Maultäschle von heimischen Süßwasserfischen mit
Schinken-Beurre-Blanc, jungem Spinat und
Sonnenblumenkernen^{2,3}

22,00



Donauwaller

Gebratenes Filet vom Waller im Anissud mit roter Paprika,
Artischocke, Fenchel und Hirse

25,00



Teigtäschle

Teigtäschle gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln und
Haselnüssen, Kohlsorten, Quitte und Buttermilchschaum

19,50

Süßes Ende

Zwetschge & Holunder

Zwetschgen-Holunderkompott mit Holunderfrischkäse und
Zwetschgenkerneis

9,50

Weißer Schokolade

Weißes Schokoladenparfait, mit Waldbeerröster, kleinem
Mohnkuchen, und Joghurt

9,50

Kaffee

Weißes Kaffeeeis mit Cassis, roter Beete
und Dulce de leche

9,50

Käse

Kleine Auswahl heimischer Käsesorten
mit Fruchtsenf und hausgemachtem Sauerteig-Nussbrotz

10,50

Pralinen

2 Pralinen aus der Burg-Collection der Schwarzwälder
Genusswerkstatt in Sankt Georgen

3,00

(auch zum Mitnehmen als Geschenk möglich)

Eis und Sorbet

Eis und Sorbet je nach Angebot,
unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft

je Kugel 2,00 €

Vesper

Vesperbrett

Schwarzwälder Schinken, Leber- und Blutwurst,
geräucherte Bratwurst, Bergkäse und Camembert,
eingelegtes Essiggemüse und frisch gebackenes Bauernbrot
mit Süßrahmbutter^{2,3}

14,00

Wurstsalat

Badischer Wurstsalat mit eingelegten Zwiebeln,
Bergkäse, Essiggurke und Sauerteigbrot^{2,3}

8,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen
MwSt.