

Vorspeisen

Euro

Geräucherte Entenbrust mit frischen Feigen, Feldsalat und gerösteten Pinienkernen	11,50
Carpaccio vom der Rinderlende mit Trüffelblättern, Rucola, gereiftem Aceto Balsamico und Olivenöl extra vergine	11,90
Gebratene Tranche von der Gänsestopfleber auf getoastetem Brioche mit Salatspitzen, Armagnacpflaumen und Granatapfelsplittern	16,50
Shrimpscocktail im Glas mit Parmaschinken, Blattsalaten, Tomaten-Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl extra vergine	11,50 ^{2,7}

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,50
Leichtes Zwiebelrahmsüppchen mit schwarzem Trüffel	5,50
Fein duftendes Crèmesüpple von Waldpilzen mit Sahnehäubchen und Kräutercroutons	5,50
Reichhaltige Meeresfrüchte Bouillabaisse mit Knoblauchbaguette	8,50

Frische knackige leichte Salate

Euro

Gemischter Salatteller der Saison mit diversen Salatsorten, Blattsalaten, Gartenkräutern, Ei, Tomate und unserem Hausdressing Klein als Vorspeise oder Beilage	4,50
Großer Salat als Hauptgang	8,50
Junger Feldsalat mit gebratenem Speck und Kräutercroutons	7,50 ^{2,3}
Salatplatte mit Schleifen vom Graved-, und Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Dillsenfauce und ofenfrischem Baguette oder mit Folienkartoffel und Schnittlauch-Sauerrahmdip	12,50 ^{2,3,7} 14,50
Zwei gegrillte Garnelenspieße auf gezupften Blattsalaten mit Tomaten, Parmesanblättern, gerösteten Pinienkernen und Balsamico	14,50

Vegetarisch genießen

Trüffel-Agnolotti in Thymian-Tomatenbutter mit grünem Spargel und gehobeltem Parmesankäse Parmigiano-Reggiano als Vorspeise oder kleine Portion	13,50 10,50
Marktfrisches Pfannengemüse mit grünem Spargel, Mandelbrokkoli, Kräuterhollandaise und knusprigem Kartoffelrösti	13,90

Fisch-Gerichte

Gebratene Jakobsmuscheln mit gebratenen Steinpilzen, Spinosa Tagliolini Eiernudeln und mariniertem, mediterranem Pfannengemüse	18,50
Filet vom Zander kross gebraten auf Filder-Rahmsauerkraut mit Speckstreifen und Petersilienkartoffeln	19,40 ^{2,3}
Frisch gebratenes Lachsfilet an Safranschaum mit Blattspinat, gerösteten Pinienkernen und Trüffelagnolotti	18,50 ^{2,4,7}

Wildgerichte

	Euro
Rehragout „Schwarzwälder Art“ aus heimischen Wäldern mit gebratenen Champignons, Preiselbeeren, Eierspätzle und buntem Salatteller	18,50
Hirschrücken am Stück zart rosa gebraten mit Pfannengemüse, Pfifferlingen, Eierspätzle und Rotweibirne mit Preiselbeeren	24,00 ^{2,3}

Küchenchef Gerd Spatschek empfiehlt

Geschmorte Kalbsbäckle in Madeirasauce mit bunten Gemüsestiften und hausgemachten Eierspätzle	17,90 ^{2,4,7}
Zart rosa gebratener Lammrücken mit Kräutern gratiniert auf grünen Bohnen mit Rosmarinjus und sahnigem Kartoffelgratin	23,00 ^{2,3}
Barbarie Entenbrust zart rosa gebraten mit Orangen-Waldhonigsauce, buntem Gemüse vom Markt und Rahmkartoffeln	21,50
Kalbsrückensteak natur gebraten an fein abgeschmeckter Morchelrahmsauce mit Mandelbrokkoliröschen und hausgemachten Eierspätzle	26,00

Steakhouse - Empfehlung

Unsere Steak Gerichte enthalten Baked Potato mit Sour Cream oder Pommes Frites, BBQ-Sauce und Knoblauchbrot	
Rancher- Cut Rumpsteak vom ausgewählten jungen Angus Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250g, kernig und zart	24,50
Lady-Cut Rumpsteak ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken	19,50
American-Cut Rib-Eye-Steak aus dem Zwischenrippenstück 300g, gut marmoriert mit kleinem Fetttauge, deshalb so saftig und zart	26,50
Finest- Cut Filetsteak 180g aus dem zartesten und besten Teilstück vom jungen Angus- Rind, gewürzt mit Steak Pfeffer	26,00

Nagolder Klassiker "Paules Rostbrätle"

Euro

Aus dem Rinderrücken dünn geschnitten
mit dunkler Zwiebelbratensauce, Röstkartoffeln und kleinem Salatteller 18,50 ^{2,3}

Hauptgerichte

Zwei zarte Truthahnsteaks mit Champignonrahmsauce,
Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten 15,90

Schlemmergeschnetztes Zürcher Art mit Champignonrahmsauce,
hausgemachte Eierspätzle und Salatteller 16,50
davon eine kleinere Portion 13,50

oder mit knusprigem Kartoffelrösti und Salatteller 18,00
davon eine kleinere Portion 15,50

Wiener Schnitzel
Zwei kleine Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
in Butterbröseln gebraten
mit knusprigen Pommes Frites und Beilagensalat 19,50
oder mit Speckbratkartoffeln und Beilagensalat 20,50

Empfinger Rostbraten mit Maultäschle, Röstzwiebeln, Bratensauce,
Speckbohnen und hausgemachten Eierspätzle 18,50 ^{2,3}

Filetteller mit Schweinemedallions,
frischen Champignons in feiner Sahnesauce, buntem Gemüse der Saison
und hausgemachten Eierspätzle 17,50

Entrecôte 200gr. Frischgewicht 26,00 ^{2,3}
aus dem Argentinischen Rinderrücken geschnitten
mit Speckscheiben, Kräuterbutter, sahnigem Kartoffelgratin und Saisongemüse

Rinderfiletsteak 200gr. Frischgewicht 28,00 ^{2,3}
Wir bereiten Ihr argentinisches Filetsteak nach Ihrem Wunsch zu:
- mit Kräuterbutter und Pfifferlingen
- oder mit rosa Pfefferbeeren in Cognac-Sahnesauce
Zum Rinderfilet servieren wir Ihnen buntes Pfannengemüse und Pommes frites.

<p>Etwas besonderes zu Ihrem Entrecôte oder Rinderfiletsteak: Tranche Gänsestopfleber in Butter gebraten mit karamellisierten Apfelspalten</p>	<p>Aufpreis 6,00</p>
--	----------------------

Mövenpick Premium Eis

ohne Zusatz von künstlichen Aromen und Farbstoffen

Vanille

Bourbon Vanilleeis verfeinert mit Schlagsahne

Schokolade

Schokoladeneis mit Vollmilchschokoladenstückchen

Walnuss

Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen

Erdbeer

Eis mit besonders fruchtigen Senga Sengana Erdbeeren

Blutorange

Erfrischendes Sorbet herrlich leicht und fettarm

Passionsfrucht

Maracujasorbet mit Pfirsichstückchen, fettarm

	Euro
1 Kugel mit Früchtegarnitur	2,50
2 Kugeln mit Früchtegarnitur	4,50
3 Kugeln mit Früchtegarnitur	6,50
4 Kugeln mit Früchtegarnitur	8,00
Portion Schlagsahne	1,00

Dessert	Euro
„Heiße Liebe“ zwei zart schmelzende Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmer Himbeersauce	7,00
„Coup Danmark“ zwei zart schmelzende Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Mandelsplittern	7,00
Schwarzwaldbecher mit Bourbon Vanille- und Schokoladeneis von Mövenpick, beschwipsten Kirschen und Schlagsahne	7,50
Schwäbische Apfelkühle mit Zimt-Zucker, Sahnetupfer und Mövenpick Vanilleiscreme	6,50
Dunkles Mousse au chocolat mit Himbeermarkspiegel, Blutorangensorbet und frischen Früchten	7,00
Gebackenes Schokoladen Törtchen mit flambierten Sauerkirschen und Mövenpick Walnusseis	6,50
Hausgemachtes Vanilleeisparfait mit warmen Schattenmorellen	6,50
Frischer Früchteteller mit Minzblatt und Mövenpick-Passionsfruchtsorbet	7,50
Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille und frischen Früchten	6,50
Käseteller mit erlesenem Käse und Feigensenf	7,50

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Süßungsmitteln
- 8 coffeinhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 mit Chinin

Herkunftsnachweis der verwendeten Fleischprodukte

- | | |
|----------------------------|--|
| - Rindfleisch | aus Argentinien, Brasilien und
aus deutscher Produktion |
| - Geflügel | aus deutscher Produktion |
| - Kalb und Schweinefleisch | aus deutscher Produktion |
| - Lammfleisch | Neuseeland, Frankreich, Deutschland |

Unsere Fleisch- und Fischlieferanten
Metzgerei Kühnle, Hochdorf
Prohoga, Villingen-Schwenningen
Sander Feinkost
Block House Menü