

## Herzlich Willkommen- Wir sind von Freitag bis Dienstag für Sie da.

### Öffnungszeiten Küche

Montag/ Dienstag/ Freitag/ Samstag                      11.30 Uhr- 14.00 Uhr letzte Bestellung 13.45 Uhr  
17.30 Uhr- 21.00 Uhr letzte Bestellung 20.45 Uhr

Montag und Dienstag ist unser Restaurant von 14.30-17.00 Uhr geschlossen.

Sonntag und Feiertag    11.30 Uhr- 14.00 Uhr letzte Bestellung 13.45 Uhr  
17.00 Uhr- 20.00 Uhr letzte Bestellung 19.45 Uhr






Freitag/ Samstag/ Sonntag reichen wir Ihnen von 14.00-17.00 Uhr unsere Nachmittags- und Eiskarte.

---




### Aperitif zur Einstimmung

<b>Glas Sekt</b> „von Löwengang“ – Rieslingsekt trocken <small>Weinmanufaktur Gengenbach- Offenburg eG</small>	0,1L 4,90
<b>Aperol * Sprizz</b> <small>Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser</small>	6,20
<b>Aperitif Surprise-</b> nach Art des Hauses	6,20
<b>It`s not a SIN-</b> Alkoholfrei aromatisierter, entalkoholisierter Wein <small>Aus einem hervorragenden Riesling mit feiner Perlage, den natürlichen Aromen der Bitterorangenschale und einem Hauch Ingwer, wurde eine Verführung der ganz besonderen Art erschaffen ... und das ganz ohne Alkohol.</small>	0,1L 4,90
<b>Lauble Sprizz-</b> alkoholfrei <small>Holunder   Johannisbeere   Tonic-Water  </small>	0,2L 5,90
<b>Apfel Secco</b> -100% alkoholfrei <small>Weingut Köbelin/ Eichstetten am Kaiserstuhl</small>	0,1L 4,90

### Vorspeisen & Salate

 <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Parmesan an kleinem Salat	15,90
 <b>Carpaccio von der Roten Beete</b> mit gratiniertem Ziegenkäse von "Monte Ziego"	15,90
 <b>Kleiner gemischter Salat</b> mit weißem Balsamicodressing	6,30
 <b>Badischer Feldsalat</b> mit Speck und Kracherle	9,50
 <b>Lauble´s ½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet</b> aus dem Gutachtal Sahnemeerrettich und Toast	9,50

### Suppen

 <b>Rinderkraftbrühe</b> vom Weiderind mit Kräuter- Flädle	6,50
 <b>Cremesuppe von Maronen</b> mit Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert, glasierten Maronenstückchen und Speckchip	7,90
 <b>Wild Consommé</b> mit Leberklößchen	7,50

## Unser Küchenchefmenü

Cremesuppe von Maronen mit Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert,  
glasierten Maronenstückchen und Speckchip

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken an Preiselbeer- Jus,  
Apfelrotkohl und Schupfnudeln

\*\*\*

Hausgemachtes Zimtparfait an lauwarmen Schattenmorellen  
mit Bösing- Gin verfeinert

**Menüpreis 42,00 Euro**

---

## Moderne Gerichte- neu interpretiert

**Sous Vide gegarter Schweinebauch** an Dunkelbiersauce  
hausgemachtes Sauerkraut und Kartoffelpüree 18,50

**Hausgemachte Süßkartoffel-Maultaschen**  
mit eingelegten Süßkartoffeln, Zwiebschmelze, Parmesan und Cashewkerne - **vegetarisch** 19,50

 **Hausgemachter Kartoffelrösti** mit gebratenen Pilzen, Schwarzwurzel Püree,  
und mariniertem Feldsalat - **vegan** 17,50

**Hausgemachter Kartoffel- Wirsingstrudel** auf Selleriepüree, gebratene Kräuterseitlinge  
an Rote- Beeteschaum – **vegan** 17,50

**Weinempfehlung** 2022er Gutslage Bacchus  
Feinherb  
Vollmayer Weingut am Hohentwiel/ Hilzingen/ Bodensee  
0,1l 4,50 €      0,25l 10 €      0,75l 30 €

## Wild aus heimischer Jagd

 **Wildragout von Hirsch & Reh**, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren 24,00  
Auch für zu Hause im 400g Glas in unserem Schwarzwald Lädle erhältlich 8,90 Pfand +1,00

 **Wildbolognese** mit hausgemachten Nudeln  
und altem Bergkäse 18,20

 **Hirschbraten aus dem Kirnbachtal** an Preiselbeersauce mit hausgemachtem  
Kartoffel- Specktaler und Brokkoli 24,50

 **Rosa gebratener Rehrücken** an Preiselbeer- Jus, Apfelrotkohl und Schupfnudeln 36,90

## Geflügel


**Gebratene Entenbrust** auf Apfelrotkohl, glasierte Maronen  
und hausgemachte Serviettenknödel 31,50

## Lauble- Montagsklassiker- nur am Montag-






 **Rinderzunge** in Madeira- Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzle 19,50

---

## Fisch

 **Schwarzwaldforelle aus dem Gutachtal am Stück oder als Filet**  
wahlweise **Blau/ Müllerin Art** oder mit **Mandelbutter**, dazu Petersilienkartoffeln und  
zerlassene Butter 21,50  
**Kross gebratenes Zanderfilet**, gebratene Pilze und Rote- Beete-Risotto 28,90




## Unser Klassiker

 **„Badisches Knödeltrio“**- Semmelknödel, Rote Beete und Spinatknödel  
mit brauner Butter und Parmesan - **vegetarisch** 17,10  
 **Käsespätzle mit Röstzwiebeln** - **vegetarisch** 12,50  
 **„Vegetarischer Wildteller“**- Spätzle, Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Rosenkohl,  
gebratene Pilze, glasierte Maronen und Preiselbeer- Birne - **vegetarisch** 17,50  
 **Rumpsteak** vom Simmentaler Weiderind (200g) mit Kräuterbutter und pommes frites 29,90  
 **Zwiebelrostbraten** vom Rinderrücken (200g) mit knusprigen Zwiebeln an Bratensauce  
dazu hausgemachte Spätzle 29,90  
**Paniertes Schnitzel** vom Schweinerücken mit pommes frites und Bratensauce 17,80  
**Kalbsrahmschnitzel** mit hausgemachten Spätzle 26,00

**Weinempfehlung** 2020er Durbacher Cabernet Sauvignon- Klassic Edition  
Qualitätswein trocken  
Winzer-genossenschaft Durbach

0,1l 3,30 €      0,25l 7,70 €      0,75l 23 €

## Vesper

 **Lauble´s ½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet** aus dem Gutachtal  
Sahnemeerrettich und Toast 9,50  
 **Wurstsalat** oder **Straßburger Wurstsalat** oder **Schwäbischer Wurstsalat**  
dazu Sulzbacher Holzofenbrot 10,50  
 **Vesperbrett „Landhaus Lauble“** 14,50  
Schwarzwälder Schinken geschnitten, 1 Stück geräucherte Bauernbratwurst,  
Allgäuer Bergkäse, Butter und Sulzbacher Holzofenbrot

---

## Dessert

<b>Warmes Schokoladenküchlein</b> von französischer Schokolade mit flüssigem Kern dazu Vanilleschaum und Passionsfrucht Sorbet ( <b>15min Wartezeit</b> )	9,50
<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> von Valrhona Schokolade mit eingelegten Orangenfilets	8,90
<b>Der Hausklassiker- Crème brûlée</b> , hausgemachtes Cassis- Sorbet	8,50
<b>Zimtparfait</b> an lauwarmen Schattenmorellen mit Bösing- Gin verfeinert	8,10

## Eisbecher

<b>Schwarzwaldbecher</b> Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	9,90
<b>Walnussbecher</b> Walnusseis, Eierlikör und Sahne	9,90
<b>Zitrone trifft Gin</b> Eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen	7,80
<b>„Heiß auf Eis“</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert	5,10
<b>1 Kugel Sorbet-</b> Cassis, Zitrone oder Passionsfrucht + mit Sekt aufgegossen	2,90 5,30

Zum Abschluss Ihrer Genussreise empfehlen wir Ihnen einen Kaffee, Espresso oder Digestif zum Bsp. unseren hauseigenen Gin „L“.