



DIE APPENMÜHLE

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Dijon Senf Dip und Salatbeilage.	€	8,0
Feldsalat, Kracherle, Schwarzwälder Speck Würfel und Trauben	€	8,5
Tagessuppe, aus frischen Zutaten täglich neu gekocht	€	6,5
Zucchini Carpaccio, Olivenöl-Zitronen Vinaigrette, Pinienkerne roter Pfeffer und Kresse	€	7,8

Salate

Salat -Classic- Bunte Blattsalate, Karottenstifte, Gurken, Tomaten, Rote Bete, Weißkraut, Peperoni, Trauben, Rucola und Brot	€	12,5
Salat -Ziegenkäse- Bunte Blattsalate, Feldsalat, Rucola, Tomate, Rote Bete, lauwarmer Ziegenkäse und Brot	€	14,5
Feldsalat -Ente- Feldsalat, Rucola, Kracherle, Tranchen von der Entenbrust, Weintrauben, Brot	€	16,5

Alle Salate mit einem selbstgemachten Kräuter Schalotten Dressing



DIE APPENMÜHLE

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

3 Röstitaler mit Räucherlachs und Zitronen Ricotta Creme an kleinem Salatbouquet mit roten Zwiebeln und Dill	€	19,0
2 Polnische Kohlrouladen, gefüllt mit Fleisch und Reis, Tomatensoße dazu gekochte Kartoffel	€	19,5
Herbstwaffel (auch im Winter) original Brüssler Waffel mit Ziegenkäse, Gemüseragout aus Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebel und Rucola, frischen Kräutern abgerundet mit Pesto	€	15,5
2 Panierte Pfannenschnitzel mit Bratensoße Pommes oder Spätzle oder Bratkartoffel inkl. Beilagensalat	€	19,8
Cordon Bleu reichlich gefüllt mit Käse und Schinken Bratensoße, Pommes Frites -Ganzjahresklassiker-	€	24,5
Ochsenbacken -langsam geschmort- Braten-Rotweinssoße hausgemachte Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing	€	26,5
Trüffeltagliatelle, Pasta in einer Sahne-Parmesan-Trüffel- Reduktion und frischen Wintertrüffel	€	21,0
Entenbrust -Sous Vide- gegart auf der Haut gebraten, Rotwein Braten Jus, hausgemachte Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing	€	23,5
Kaninchenfilet mit einer Dijon Senfsoße, Tagliatelle und Rahmwirsing	€	25,0
Beilagensalat	€	5,0
Rote Bete Salat	€	3,5
Portion Soße	€	2,5
Brot extra	€	1,5
Beilagen -Spätzle, Pommes, Bratkartoffel, Gemüse , Kartoffelplätzchen-	€	5,0



DIE APPENMÜHLE
MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

Dessert geht immer

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Früchten, Puderzucker und Minze € 7,5

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Macarons und eingemachten Zwetschgen € 9,0

Espresso € 2,30

Brennerei Scheibel

Lava Mandarine 2cl € 4,5

Zibärtele 2cl € 4,5

Woodka 2cl € 4,5

Schwarzwaldbrennerei Schladerer

Himbeere 2cl € 3,9

Mirabell 2cl € 3,9

Kirsch 2cl € 3,9