



HOCHBLAUEN

ALTITUDE 1165

Unsere Speisekarte spiegelt die Jahreszeiten und die Region wider – geprägt von der Verfügbarkeit frischer, regionaler Zutaten. Die Gerichte können je nach täglicher Frische leicht variieren. Gerne informiert Sie unser Team über die aktuelle Auswahl.

Our menu reflects the seasons and the region — shaped by the availability of fresh, local ingredients. Dishes may vary slightly depending on what is freshest each day. Please feel free to ask our team for today's selection..



HOCHBLAUEN

ALTITUDE 1165

Vorspeisen/ *Starters*

Saisonale Blattsalate mit Balsamicodressing und Brotcroutons 13

Seasonal salads with balsamico dressing and bread croutons

- mit Hühnchenbrust/ *with chicken breast* 17
- mit gebeiztem Lachs/ *with graved salmon* 19
- mit Roastbeef/ *with roastbeef* 24

Spargelsalat mit Vinaigrette und Rohschinken 15

Asparagus salad with vinaigrette and raw ham

Spargel und sautierte Jakobsmuschel mit Selleriepürree 25

Asparagus with sautéed scallop and celery puree

Suppen/ *Soups*

Linsensüppchen mit Croutons 7

Lentil soup with croutons

Spargelcremesüppchen mit Kokosmilch 8

Asparagus cream soup with coconut milk



HOCHBLAUEN

ALTITUDE 1165

Hauptspeisen/ *Main Course*

Kabeljaurücken in Butter gebraten mit Kartoffelpüree and saisonaler Salat <i>Cod back sauteed in butter with mashed potatoes and seasonal salad</i>	26
Kalbsschnitzel nach Hochblauen Art in Bergkäse-Panade ausgebacken, mit lauwarmem Kartoffelsalat und Limette <i>Schnitzel Hochblauen Style, fried in mountain cheese breading, with lukewarm potato salad & lime</i>	29
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, Frühlingsgemüse und badische Spätzle <i>Veal loin steak with morel cream sauce, spring vegetables, and spaetzle</i>	42
Lammcarrée nach Hochblauen Art mit Thymianjus, grünen Bohnen und gebratenen Kartoffeln <i>Rack of lamb "Hochblauen style" with thyme jus, green beans and pan-fried potatoes</i>	39
Frittierte Gemüse mit Dips (Austernpilze, Spargel, Radiesschen grün, Avocodopüree) <i>Fried vegetables with dips (oyster mushroom, asparagus, radish green, avocado puree)</i>	18



HOCHBLAUEN

ALTITUDE 1165

Dessert

Panna Cotta mit Beerenragout	9
<i>Panna Cotta with berry ragout</i>	
Rhabarber-Tiramisu with Amaretti	11
<i>Rhubarb Tiramisu with Amaretti</i>	
Schmelzendes Schokoladentörtchen auf Mangoragout & Kokos-Eis	14
<i>Chocolate tarte with mango and coconut ice-cream</i>	
Variation von lokalen Käsen mit Quittengelee und Walnussbrot	18
<i>Assortment of local cheese with quince jelly and walnut bread</i>	