



VORSPEISEN & VESPER

Herbstsalat mit Karotte, Gurke, Rote Bete, Blattsalat und Kräuter dressing	7,90
Kürbissuppe mit Kokos, Ingwer und Kürbiskernöl	7,90
Feldsalat mit Apfel-Meerrettich-Dressing, Speck und Croûtons	9,90
„Patatas bravas“ mit Aioli und Tomaten-Salsa	10,90
Variation von der Roten Bete mit Ziegenkäse und Pflücksalat	13,90
Wurstsalat mit Heumilchkäse, roten Zwiebeln und Essiggurken	14,90
„Vitello tonnato“	15,90
Wildschweinbratwurst mit Roter Bete und Preiselbeer-Dip	15,90
Pulpo, Black Tiger-Garnelen, Oliven und Salzzitrone	17,90
Vorspeisenvariation für 2 Personen: Albtäler Luftikus (luftgetrockneter Schinken), Chorizo, Bergkäse, Pimientos de Padrón, Black Tiger-Garnelen, Oliven, Aioli	25,90

FAUST-FLAMMBROTE *aus Kartoffel-Dinkelteig*

<i>Klassik:</i> mit Sour Cream, Speck und Zwiebel	15,90
<i>Veggy:</i> mit Sour Cream, Kürbis und Parmesan	15,90
<i>Heimat:</i> mit Sour Cream, Sauerkraut und Blutwurst	16,90

HERBSTSALATE *aus der Region mit Kräuter dressing, wahlweise mit:*

Maultaschen, Speck und roten Zwiebeln	19,90
Cordon Bleu und Sour Cream	21,90
Gegrillter Maispoularde und Cocktailsauce	23,90
Dorada, Pulpo, Garnelen und unserer Faust-Aioli	25,90

HAUPTSPEISEN *(Beilagen dürfen gerne getauscht werden)*

Faust-Pasta mit Kürbis, Maronen, Radicchio und Parmesan	18,90
Wildbratwurst und Wildmaultasche mit Wirsing und Kartoffelpüree	22,90
Kraichgauer Cordon Bleu mit Schinken, Heumilchkäse, Rahmsauce und Spätzle	23,90
Hirschragout mit Preiselbeeren, Herbstgemüse und Gnocchi	27,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmsauce, Preiselbeeren und Spätzle	28,90
Geschmorte Kaninchenkeule mit Pommery-Senfsauce, Spinat und Tagliatelle	28,90
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Rind mit Spätzle	29,90
Fjord-Lachsforelle mit Kräuteröl, Kürbis und Risotto	29,90
300gr Schwarzwälder Rumpsteak mit Café de Paris-Butter und Rosmarin-Kartoffeln	34,90

DESSERT

Riesenkugel Eis: Vanille, Schokolade, Himbeere, Joghurt, Erdbeere oder Walnuss	5,90
Crème Brûlée	7,90
Mousse au Chocolat mit Rotwein-Birne und Himbeereis	8,90
Bergkäse mit Knittlinger Feigen-Chutney	9,90