

VORSPEISEN & VESPER

Wintersalat mit Karotte, Weißkohl, roter Bete, Blattsalat und Kräuterdressing	8,90
„Faust-Pommes“ mit Aioli und pikanten Tomaten-Dip	9,90
Petersilienwurzelsuppe mit Thymian und Croûtons	10,90
Feldsalat mit Apfel-Meerrettich-Dressing, Cranberrys, Speck und Croûtons	11,90
Oliven aus Genua, Fetakäse mit Knoblauch und gegrillte Pimientos de Padrón	12,90
Variation von der Roten Bete mit gratinierten Ziegenkäse und Wintersalat	15,90
Gegrillter Pulpo und Black Tiger-Garnelen mit Aioli, 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 roten Zwiebeln	16,90
<i>Vegetarisch:</i> mit Sour Cream, Roter Bete und Parmesan	15,90
<i>España:</i> mit Sour Cream, Pimientos de Padrón und Serano-Schinken	16,90

WINTERSALAT *aus der Region mit Kräuterdressing, wahlweise mit:*

Wildmaultasche und Wildbratwurst mit Preiselbeer-Dip	20,90
Cordon Bleu und Sour Cream	22,90
gegrilltem Maishähnchen und Honig-Senf-Sauce	23,90
Dorade, Pulpo, Garnelen und unserer Faust-Aioli	26,90

HAUPTSPEISEN *(Beilagen dürfen gerne getauscht werden)*

Kleiner Beilagensalat	5,50
Gersten-Risotto mit Wintergemüse und Waldpilzen <i>(vegan)</i>	18,90
Faust-Pasta mit Spinat, Maronen, Radicchio und Gorgonzola <i>(vegetarisch)</i>	19,90
Kraichgauer Cordon Bleu mit Schinken, Heumilchkäse, Rahmsauce und Spätzle	24,90
Faustbier-Gulasch mit Crème fraîche, Kartoffelknödel und Wintersalat	26,90
Maishähnchen vom Grill mit Rotweinsauce, Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree	27,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmsauce, kaltgerührten Preiselbeeren und Spätzle	30,90
Fjord-Lachsforelle mit Orangensauce, Wintergemüse und Gerstenrisotto	32,90
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Rind mit Zwiebelsauce, Spätzle und Salat	34,90
Schwarzwälder Rumpsteak mit Café de Paris-Butter, Pfeffersauce und Pommes Frites	35,90

DESSERT

Unsere Riesenkugel Eis:	
Vanille, Schokolade, Zitrone, Joghurt, Cassis, Erdbeere oder Haselnuss	6,00
Affogato al caffè	6,90
Crème brûlée mit winterlichen Gewürzen, und Orangeneis	10,90
Moelleux au Chocolat mit Blutorangen und Cassis Sorbet	11,90
Allgäuer Bio-Bergkäse, hauchdünn geschnitten mit Feigensenf und Faustbrot	12,90

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an. Preise in Euro