

VORSPEISEN & VESPER

Burrata mit Tomaten, Basilikum, roten Zwiebeln und Rucola	15,90
Sommer-Beilagensalat mit Karotte, Weißkohl, Gurke, Blattsalat und Kräuterdressing	7,90
Gegrillter Pulpo und Black-Tiger-Garnelen mit Aioli, Oliven und Salzzitrone	17,90
Wurstsalat mit Bärlauch, Bergkäse, roten Zwiebeln und Essiggurken	16,90
Tsatsiki mit gegrillten Pimientos de Padrón, Oliven und Holzofenbrot	11,90
Wassermelonensalat mit Basilikum, Frühlingslauch, Minze und Fetakäse	14,90
„Unsere Faust Pommes“ mit Aioli und pikantem Tomaten-Ketchup	8,90
Vorspeisenteller für 2 Personen: Luftgetrockneter Schwarzwaldschinken, Chorizo Bergkäse, gegrillte Pimientos de Padrón, Black-Tiger-Garnelen, Oliven und Aioli	26,90

FAUST-FLAMMBROTE

<i>Klassik:</i> mit Sour Cream, Schwarzwälder Speck und roten Zwiebeln	15,90
<i>Vegetarisch:</i> mit Ratatouille, Rucola und Parmesan	15,90
<i>España:</i> mit Sour Cream, Pimientos de Padrón und Serano-Schinken	16,90

SOMMERSALATE *aus der Region mit Kräuterdressing, dazu wahlweise:*

Cordon bleu und Sour Cream	22,90
gegrillte Rinder-Spareribs (ohne Knochen) und BBQ-Sauce	24,90
Dorade, Pulpo, Garnelen und unsere Faust-Aioli	26,90
gegrilltes Maishähnchen und Honig-Senf-Sauce	23,90

HAUPTSPEISEN *(Beilagen dürfen gerne getauscht und natürlich nachbestellt werden)*

Schwarzwälder Rumpsteak mit Café-de-Paris-Butter, Pfeffersauce, Pommes und Salat	36,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmsauce, kaltgerührten Preiselbeeren und Spätzle	30,90
Ravioli mit Pfifferlingen, Parmesansauce, Zucchini und Rucola <i>(vegetarisch)</i>	22,90
Kraichgauer Cordon bleu mit Schinken, Heumilchkäse, Rahmsauce und Spätzle	24,90
Maishähnchen vom Grill mit Kirschen, Pfifferlingen, Zucchini und Basilikum-Gnocchi	27,90
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Rind mit Zwiebelsauce, Spätzle und Salat	36,90
Dorade vom Grill mit Zitronensauce, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	32,90
Faustbier-Gulasch mit Crème fraîche, Kartoffel-Bärlauchknödel und Salat	25,90
Ratatouille Gemüse mit Minze, Joghurt und Bulgur	18,90

DESSERT

Unsere Riesenkugel Eis:	
Vanille, Schokolade, Joghurt, Erdbeere, Himbeere, Mango, Karamell oder Haselnuss	6,00
Allgäuer Bio-Bergkäse, hauchdünn geschnitten mit Feigensenf	12,90
Lavendel-Crème brûlée mit Rosmarin und Pfirsich	10,90
Affogato al caffè	6,90
Mousse au Chocolat mit Sommerbeeren und Himbeersorbet	11,90

To-go-Verpackung aus Bambus: 0,50

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an. Preise in Euro.