

VORSPEISEN

Feldsalat mit Apfel-Meerrettich-Dressing, Schwarzwälder Speck und Croûton	11,90
Wintersalat mit Karotte, Weißkohl, roter Bete, Blattsalat und Kräuterdressing	7,90
Gegrillter Pulpo und Black Tiger-Garnelen mit Aioli, Oliven und Salzzitrone	17,90
Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Crème fraîche und Croûton	9,90
„Kostas Tsatsiki“ mit Pimientos de Padrón, Oliven und Röstbrot	10,90
„Faust-Pommes“ mit Aioli und pikanten Tomaten-Dip	8,90
Rote Bete aus dem Ofen mit Champagneressig, Fetacrème und Haselnuss	14,90
Vorspeisenvariation für 2 Personen: Luftgetrockneter Schwarzwaldschinken, 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, Wintergemüse 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:*

Cordon bleu und Sour Cream	22,90
Maultasche und Bratwurst mit Wildschwein dazu Preiselbeer-Dip	20,90
Dorade, Pulpo, Garnelen und unserer Faust-Aioli	26,90
Gegrilltem Maishähnchen und Honig-Senf-Sauce	23,90

HAUPTSPEISEN *(Beilagen dürfen gerne getauscht werden)*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmsauce, kaltgerührten Preiselbeeren und Spätzle	30,90
Faust-Pasta mit Spinat, Schwarzwurzel, Radicchio und Gorgonzola <i>(vegetarisch)</i>	19,90
Kraichgauer Cordon Bleu mit Schinken, Heumilchkäse, Rahmsauce und Spätzle	24,90
Schwarzwälder Rumpsteak mit Café-de-Paris-Butter, Pfeffersauce, Pommes und Salat	36,90
Faustbier-Gulasch mit Crème fraîche, Kartoffelknödel und Salat	26,90
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Rind mit Zwiebelsauce, Spätzle und Salat	35,90
Gersten-Risotto mit Wintergemüse und Waldpilzen <i>(vegan)</i>	18,90
Dorade vom Grill mit Kräuteröl, Wintergemüse und Gersten-Risotto	31,90
Maishähnchen vom Grill mit Rotweinsauce, Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree	27,90

DESSERT

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

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an. Preise in Euro