

unsere heutige Speisekarte

Unser kleines Frühlingsmenu

gratinierter Horbener Ziegenfrischkäse
Radiesle & Frühlingssalate

Rahmsuppe vom Bärlauch
Croutons

Ragout & Rücken vom Kaninchen
o d e r
2erlei vom heimischen Zicklein
Frühlingsgemüse & feine Nüdele

Variation vom Rhabarber

48,- (4-Gang)
43,- (o. Suppe)

Unsere besondere Empfehlung für 2 Personen

Cote de boeuf von der heimischen alten Kuh
-4 Wochen dry aged, am Stück gebraten & am Tisch tranchiert
kleiner Frühlingssalat, rote Zwiebelmarmelade
Frühlingsgemüse & krosse Kartoffeln
48,- € je kg

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



7,2

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet
Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl^{acde}



15,5

Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney ^{acd}
- o d e r -
geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet
an Frühlingssalaten ^{abcde}



14,5

Hauptgerichte

gedünstetes Filet von der Lauchringer Lachsforelle in Weisswein
feine Nüdele & Blattsalate ^{abcde}  26,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse
Wurzelgemüse & Kartoffelgratin ^{14c}  24,5

heimische Wildschweinkeule in Milch & Honig geschmort
Apfelrotkraut & Spätzle ^{2cde}  26,-

Ragout vom heimischen Lamm
hausgemachte Spätzle & Blattsalate ^{ade}  26,-


gebratene Maispoulardenbrust an Honig-Pfefferjus
Frühlingsgemüse & feine Nüdele ^{cdeg} 28,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Bärlauchbutter
Frühlingsgemüse & krosse Kartoffeln ^c  31,5


Vegetarisch nach Tagesangebot

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel
& gebratene Brust ^{acg} 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse
hausgemachte Spätzle ^{acdeg}  61,-

-Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 2,- €-

 markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 4 Pökelsalz
a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie
Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.