





## unsere heutige Speisekarte


### unsere Aperitifempfehlung

PriSecco Cuvée Nr. 7 alkoholfrei 0,1l 4,-  
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg  
Hauszwetschge, Gelbmöstlerbirne & Zitronenverbene  
Mitte September ist die Reifezeit der duftigen Gelbmöstler Birne. Zur gleichen Zeit  
verfrüht geerntet hat die aromatische Hauszwetschge noch weniger Süße und mehr  
Säure. Die Frische wird zusätzlich durch die Kräuter unterstützt.

### Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat <sup>ad</sup>		6,-
mit luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa <sup>ad</sup>		12,-
mit karamellisiertem Horbener Ziegenfrischkäse <sup>acd</sup>		12,-
mit geräuchertem Lauchringer Saibling <sup>abd</sup>		12,-
roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet		
Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl <sup>acd</sup>		13,-

### Suppen


Rinderconsomme mit Flädle <sup>c</sup>		6,-
-Tagessuppe nach Angebot-		6,-

## Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Lamm  
Hausgemachte Spätzle & Blattsalate <sup>ade</sup>  24,-

Maispouardenbrust in Honig-Pfefferjus  
Kleine Gemüse & feine Nüdele <sup>cde</sup> 24,-

Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse  
Kartoffelgratin & Blattsalate <sup>acde</sup>  21,-

Geschmorte Kalbskeule in Rahmsauce mit Kräuterseitlingen  
feine Nüdele & Blattsalate <sup>c</sup>  22,-

Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter  
Kleine Gemüse & Kartoffelgratin <sup>d</sup>  28,-

-Fisch & vegetarisches nach Tagesangebot, bitte fragen Sie uns-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganze heimische Lammschulter, in Spätburgunder geschmort  
kleiner Feldsalat, Gemüse & Kartoffel-Selleriepüree <sup>acdf</sup> 48,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 48,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  48,-

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

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

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfid 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.