

Unsere Tageskarte

Horbener Ziegenfrischkäse
2erlei vom heimischen Hokkaido



14,-

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
Rapsöl kaltgepresst



7,-

Zunge vom heimischen Weiderind in Spätburgunder
Kleine Gemüse & feine Nüdele



27,-

O d e r

rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Honig-Pfefferjus

Kleine Gemüse & Kartoffelgratin

31,-

O d e r

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein -dry aged

Kleine Gemüse & krosse Kartoffeln

27,-

O d e r

Medaillons vom Schweinefilet an Hagebuttensauce

Kleine Gemüse & feine Nüdele

27,-



Klassische Creme brulée mit Mangosorbet

12,-

Menu 4-Gang (mit Ente 58,-)

56,-

Menu ohne Suppe (mit Ente 52,-)

50,-

Menu ohne Vorspeise (mit Ente 46,-)

44,-

Vorspeisen & Suppen

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



8,-

gemischter saisonaler Salat ^{ad}



7,-

heimischer Feldsalat

Speck & Croutons ^{acde}



9,5





hausgebeiztes Rinderfilet

Schwendetäler Bergkäse & Rapsöl





15,-


Hauptgerichte

Dinkelrisotto mit gebackenem Horbener Ziegenfeta Nüsse, rote Beete & Sauerrahms, kleiner Blattsalat		27,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter krosse Kartoffeln & kleiner Feldsalat		33,-
Ragout vom heimischen Sika-Hirsch in Pinot Noir Preiselbeeren, Apfelrotkraut & hausgemachte Spätzle		29,-
Cordon bleu vom Schwein -mit Schinken & Bergkäse winterliche Gemüse & Kartoffelgratin		27,-
Filets von der Lauchringer Lachsforelle, auf Rahmkraut frischer Meerrettich & krosse Kartoffeln		29,-

Unsere Gerichte für 2 Personen -auf Vorbestellung

Ganze heimische Lammschulter -im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert- Kleiner Blattsalat, Gemüse & Selleriepüree ^{cdeg}		68,-
ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel & gebratene Brust ^{acg}		68,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse hausgemachte Spätzle ^{acdeg}		64,-

-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 / 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.