

unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung

Pinot rose brut 0,1 l 5,5

Badischer Winzersekt

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

Demeter, 100% Spätburgunder, 12 Monate auf der Feinhefe, danach für ca. 9 Monate Flaschenreife: zartfruchtige hellrote Frucht, feine Perlage, schöne Fruchtigkeit im Abgang

Unser Tagesmenu

Badischer Feldsalat mit Speck & Croutons

Kleine Tagessuppe

rosa gebratene Maispoulardenbrust

Honig-Pfefferjus

Wintergemüse & Spätzle

Crème brûlée

Zitronensorbet


48,- (4-Gang)

43,- (o. Suppe)

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}  7,2

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet
Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{acde}  15,5

Horbener Ziegenfrischkäse mit Quittenchutney ^{acd}
- o d e r -
geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet
an Feldsalat ^{abcde}  14,5

Hauptgerichte


Filets von der Lauchringer Forelle mit Kräutern & Knoblauch Wellendinger Perldinkel & Blattsalate ^{abde}		26,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter Wintergemüse & krosse Kartoffeln ^c		31,5
Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse Wurzelgemüse & Kartoffelgratin ^{14c}		24,5
Ragout vom heimischen Wildschwein in Spätburgunder Preiselbeeren, Rotkraut & Spätzle ^{2cde}		26,-
2erlei vom Schwein (Filet & Bauch) feine Nüdele & Blattsalate ^{ade}		24,5
geräucherte Wiesentäler Ochsenzunge in Spätburgunder feine Nüdele & Blattsalate ^{ade}		23,5
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,- €-

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.