

## Unsere Tageskarte

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,5
Rahmsuppe von unseren Gartenkräutern	5,5
roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit Bergkäse	12,-
3 Schwarzwälder Tapas (Ziegenfrischkäse, Räucherforelle & Coppa)	12,-
Geräucherte Saiblings- & Forellenfilets an sommerlichen Blattsalaten	11,-
gebratenen Forellenfilets mit Kräutern, Knoblauch & Tomaten Kartoffeln & Blattsalate	19,5
Cordon bleu vom Schweinerücken Kartoffelgratin & Blattsalate	18,5
gebratene Stampfkartoffeln mit Sommergemüsen & Blattsalat oder gebratene Stampfkartoffeln mit Rumpsteak vom heimischen Weiderind, Kräuterbutter und Sommergemüse	16,5 24,5
feine Nüdele mit Kirschtomaten, Pilzen & Kräutern in Rahm sommerlicher Blattsalat	17,5
-mit Lachsforellenfilet aus Lauchringen	22,5
-mit Brust vom Grafenhausener Freilandgockel	22,5
gefüllte Brust vom heimischen Wildschwein hausgemachte Spätzle & Blattsalate	19,5
Ragout vom heimischen Lamm Sommergemüse & Bärlauchknödel	19,5
Rhabarbereisparfait mit Erdbeeren	8,5
Schokoladenküchle mit Vanilleeis vom Wilmershof	8,5
Fiadone vom Horbener Ziegenquark mit Himbeeren	8,5
Heidelbeer-Quarktörtchen mit Ziegenfrischkäsees	8,5
klassische Creme Brulée mit Orangensorbet	8,5