

Unser Tagesmenu

Roh gebeiztes heimisches Rinderfilet
Kaltgepresstes Rapsöl & Schwendetäler Bergkäse



14,-



Rahmsuppe vom Bärlauch mit Croutons



7,-



Ragout vom heimischen Zicklein
Frühlingsgemüse & feine Nüdele



25,-

o d e r

Opfänger Stangenspargel im Dinkelcrêpe
hausgemachte Spargelsauce



25,-



Erdbeereisparfait & frische Opfänger Erdbeeren



10,5

Menu 4-Gang 51,-

Menu ohne Suppe 45,-

Menu ohne Vorspeise 38,-

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



7,2

Rahmsuppe vom Opfänger Spargel mit Zitronenöl ^c

7,2

Kleiner Frühlingssalat ^{ad}



7,-

Schwarzwälder Landschweincoppa

Marinierter Opfänger Spargel & Bärlauchpesto ^{ad}



14,5

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchranger Saibling

Radiesle & -Blattsalate ^{abcd}



14,5

Hauptgerichte

gebratener Spargel mit Erbsen-Minzpesto & Cocktailtomaten
auf feinen Nüdele , Blattsalate ^{acde} 24,5


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

Ragout vom heimischen Wildschwein
Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{acde}  27,-

Rib Eye-Steak vom heimischen Rind mit Rhabarber-BBQ-Sauce
Gemüse & krosse Kartoffeln ^c  32,-

Filet von der Lauchringer Lachsforelle auf Opfinger Spargel
Krosse Kartoffeln ^{bcd}  29,-


Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-
Kleiner Feldsalat, Frühlingsgemüse & Selleriepüree ^{cdeg}  65,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & 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 / Sulfat 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.