

unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung

!Wehmut –Apfel-Wermut

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

5 cl

4,-

Wehmut auf Apfelweinbasis, mit Apfel- & Traubenbrand, Wermutkraut aus Bad Boll, Dörrbirnensaft, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene.

Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit Speck & Croutons ^{ade}



7,5

heimischer Feldsalat

mit luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa ^{ad}



12,-

mit karamellisiertem Horbener Ziegenfrischkäse ^{acde}



12,-

roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{acd}



13,-

Suppen

Rinderconsomme mit Flädle ^c







6,-

Petersilienwurzelsuppe mit weißer Schokolade ^c




6,-


Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Reh Preiselbeeren, Rotkraut & Spätzle ^{de}		23,-
Coq au vin vom Grafenhausener Landgockel Kleine Gemüse & feine Nüdele ^{cde}		25,-
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate ^{acde}		19,-
Gereiftes Kotelett vom Landschwein mit Gewürzbutter Wintergemüse & Kartoffelgratin ^c		22,-
gebratene Lauchringer Forellenfilets kleine Gemüse & Wellendinger Perldinkel ^{bce}		22,-
Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind hausgemachte Spätzle & Blattsalate ^{ade}		28,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel & gebratene Brust ^{acg}		48,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse hausgemachte Spätzle ^{acdeg}		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 / 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.