










Vorspeisen

Unser hausgebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergkäse & kaltgepresstem Rapsöl ^{ac}		13,-
heimischer Feldsalat mit Croutons & karamellisierten Nüssen ^{ade}		8,-
-mit geräuchertem Saiblingsfilet ^b		12,-
-mit luftgetrocknetem Schwarzwälder Coppa ⁴		12,-



Suppen

Unsere Suppe von heute - fragen Sie uns		6,-
---	--	-----

Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Lachsforelle mit Vanille, Knoblauch & Ingwer Wurzelgemüse & Perldinkel ^{bce}		22,-
Vegetarische Rote Beete-Perldinkelbowl mit karamellisiertem Apfel kleiner Feldsalat ^{acde}		18,-
Ragout vom heimischen Wildschwein in Spätburgunder Preiselbeeren, winterliche Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cdeg}		21,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter Karoffelgratin & winterlicher Blattsalat ^{acde}		26,-
Gereiftes Landschweinkotelett Winterliche Gemüse & hausgemachte Spätzle		21,-
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate ^{acde}		19,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Geschmorte heimische Lammschulter kleiner Blattsalat, Marktgemüse & Kartoffel-Selleriepüree ^{acdeg}		46,-
ganzes Freiland-Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert kleiner Blattsalat, Wurzelgemüse & Schmorkartoffeln ^{acg}		46,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, Wintergemüse & hausgemachte Spätzle ^{acdeg}		42,-

Unser kleines Menu

geflämmt Räuchersaibling
heimischer Feldsalat

kleine Suppe von heute

Filet vom Wiesentäler Weiderind
Rote Zwiebelmarmelade

o d e r

Dinkelcrêpe mit Wintergemüsen
Schwendetäler Weißschimmel in der Nusskruste

klassische Creme brulée

54,- mit Rind (47,- ohne Suppe)
41,- mit Bowl (36,- ohne Suppe)

Weinbegleitung in 3 Gläsern
12,-

Desserts


Unsere klassische Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof ^{c d} 8,5

hausgemachtes Nougateisparfait mit Gewürzkirschen ^{c d} 8,5

Schokoladen-Pralinétarte mit Tonkabohnen-Salzeis ^{c d e} 8,5

Heimische Bio-Rohmilchkäse mit schwarzer Nuss & Chutney ^c  8,5

-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.