

Unser Tagesmenu

Roh gebeiztes Rinderfilet mit Schwendetäler Bergkäse & Rapsöl

O d e r

Liebstöckel-Frischkäseterrine mit Rhabarberchutney

sommerliche Blattsalate ^{acd}



14,-



Rahmsuppe vom Spitzwegerich mit Croutons ^{ce}



8,-



Brust von der Maispoularde an Balsamicojus

Sommergemüse & feine Nüdele ^{cde}

29,-

O d e r

Ragout vom Markgräfler Lamm aus dem Ofen

Sommergemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}



29,-

O d e r

geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsauce

Kleine Gemüse & Kartoffelgratin ^c



29,-,-

O d e r

Hausgemachte Wildfleischküchle in Preiselbeerjus

Sommergemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}



27,-



Mädesüßeparfait auf Himbeeren ^{cd}



12,-

Menu 4-Gang (mit Wild 54,-)

56,-

Menu ohne Suppe (mit Wild 49,-)

51,-

Menu ohne Vorspeise (mit Wild 42,-)

44,-

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



8,-

Kleiner gemischter Sommersalat ^{ad}



7,-

Schwarzwälder Landschweincoppa

Sommerliche Blattsalate & Bärlauchpesto ^{ad}



15,-

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchranger Saibling


Radiesle & -Blattsalate ^{abcd}



15,-


Hauptgerichte

Sautierte heimische Pfifferlinge in Rahm mit Kräutern
feine Nüdele & Sommersalat ^{acde} 28,-


Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse
Sommergemüse & Kartoffelgratin ^{14c}  26,-

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder
Preiselbeeren, kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}  29,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind
mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüse & krosse Kartoffeln ^c  33,-

Lauchringer Forellenfilet mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch
Krosse Kartoffeln & Sommersalat ^{abcd}  29,-


Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-
Kleiner Blattsalat, Sommergemüse & Selleriepüree ^{cdeg}  68,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel
& gebratene Brust ^{acg} 68,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse
hausgemachte Spätzle ^{acdeg}  64,-

-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.