

Unser Tagesmenu

| | | |
|--|---|------|
| Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse Zweierlei vom Grafenhausener Hokkaido c |  | 14,- |
|  Rahmsuppe vom Topinambur mit weißer Schokolade e |  | 8,- |
|  Ragout vom Weiderind in Spätburgunder kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle cde oder |  | 27,- |
| Brust vom Schwarzfederhuhn an Honig-Pfefferjus Kleine Gemüse & feine Nüdele ce oder | | 27,- |
| geschmortes Lammhäxle aus dem Ofen kleine Gemüse & Rosmarinkartoffeln c oder |  | 27,- |
| Naturgereiftes Kotelette vom badischen Landschwein kleine Gemüse & feine Nüdele ce |  | 27,- |
|  Preiselbeer-Frischkäse-Parfait cd | | 12,- |
| Menu 4-Gang | | 56,- |
| Menu ohne Suppe | | 50,- |
| Menu ohne Vorspeise | | 44,- |

Suppe & Vorspeise

| | | |
|---|---|------|
| Rinderconsommé mit Flädle cde |  | 8,- |
| gemischter saisonaler Salat ad |  | 7,- |
| heimischer Feldsalat Speck & Croutons acde |  | 9,5 |
| roh gebeiztes heimisches Rinderfilet Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl 4e |  | 15,- |

Hauptgerichte

Risotto vom Wellender Dinkel, gebackener Horbener Ziegenfeta
Wintergemüse, Nüsse & kleiner Blattsalat acde  27,-

Côte de Boeuf vom heimischen Weiderind -6 Wochen dry aged
mit hausgemachter Gewürzbutter
krosse Kartoffeln & kleiner Feldsalat ad  37,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse
Saisonale Gemüse & Kartoffelgratin 14c  27,-

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle cde  29,-

Lauchringer Forellenfilet mit frischem Meerrettich
auf Rahmkraut & krosse Kartoffeln abcd  29,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Heimischer Rehrücken in 3 Gängen serviert
-Consommé, Filet & Rücken- cdeg  78,-

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