




Unser Tagesmenu

Terrine vom Horbener Ziegenquark mit Bärlauch Rote Beete & Blattsalate	9,5
~~~	
Petersilienwurzelrahmsuppe mit weißer Schokolade	7,-
~~~	
Maispouardenbrust an Honig-Pfefferjus Marktgemüse & feine Nüdele	26,-
o d e r	
geräucherte Rinderzunge in Burgundersauce Marktgemüse & hausgemachte Spätzle	24,-
o d e r	
Lammhäxle aus dem Ofen Marktgemüse & Kartoffelgratin	26,-
~~~	
Klassische Creme brulée mit Zitronensorbet	10,5
Menu mit Suppe	48,- (46,- mit Zunge)
Menu ohne Suppe	42,- (40,- mit Zunge)

## Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}	 7,2
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{acde}	 15,5
karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchranger Saibling Bunte Beetecarpaccio & -Blattsalate ^{abcd}	 14,5

## Hauptgerichte

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

Ragout vom heimischen Sika-Hirsch  
Rotkraut & hausgemachte Spätzle ^{2acde}  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter  
krosse Kartoffeln & Blattsalate ^c  32,-

Filet von der Lauchringer Forelle mit Äpfeln & Nüssen  
Krosse kartoffeln & Blattsalate ^{abcde}  29,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

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

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel  
& gebratene Brust ^{acg} 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, sommerliche 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.