



Unser kleines Menu

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse auf Linsen-Gemüsesalat

~~~

unsere Suppe von heute

~~~

Medaillons vom heimischen Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
herbstliche Gemüse & Kartoffelgratin

o d e r

Dinkelcrêpe mit Kürbis & Horbener Ziegenfrischkäse
kleiner Blattsalat

~~~

Klassische Creme brulée mit Orangensorbet

51,- mit Rind (46,- ohne Suppe)  
41,- mit Nüdele (36,- ohne Suppe)

Weinbegleitung in 3 Gläsern  
12,-

## Vorspeisen

Unser hausgebeiztes Wiesentäler Rinderfilet  
mit gehobeltem Bergkäse & kaltgepresstem Rapsöl <sup>a c</sup>



13,-

karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r  
geräucherter Lauchringer Saibling mit Meerrettichdip  
auf Linsen-Gemüsesalat <sup>b c e</sup>



12,-

Blutwurstcarpaccio mit roten Zwiebeln, Radiesle & Gurke <sup>a d g</sup>







11,-

## Suppen



Unsere Suppe von heute-fragen Sie uns

6,-




## Hauptgerichte

|                                                                                                                            |                                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Dinkelcrêpe mit Kürbis gefüllt, Horbener Ziegenfrischkäse<br>Herbstlicher Blattsalat <sup>a c d e</sup>                    |                                                                                      | 18,- |
| Lauchringer Forellenfilets mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch gebraten<br>Butterkartoffeln & Blattsalate <sup>a b c d</sup> |                                                                                      | 21,- |
| Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter<br>herbstliche Gemüse & gebratene Kartoffele <sup>c</sup>              |   | 26,- |
| Maispouardenbrust in Honig-Pfefferjus<br>feine Nüdele & Marktgemüse <sup>c d e</sup>                                       |                                                                                      | 21,- |
| Gereiftes Kotelett vom heimischen Landschwein<br>herbstliche Gemüse & hausgemachte Spätzle <sup>d e</sup>                  |   | 22,- |
| geschmorte heimische Lammkeule in Thymianjus<br>Marktgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>c d e g</sup>                      |   | 22,- |
| Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse<br>Kartoffelgratin & Blattsalate <sup>a c d e</sup>          |  | 19,- |


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

|                                                                                                                                 |                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Geschmorte heimische Lammschulter<br>kleiner Blattsalat, Marktgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>a c d e g</sup>                |  | 46,- |
| ganzes Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert<br>kleiner Blattsalat, Wurzelgemüse & Schmorkartoffeln <sup>a c g</sup>      |                                                                                       | 42,- |
| ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort<br>kleiner Blattsalat, Herbstgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>a c d e g</sup> |  | 42,- |

## Desserts

|                                                                                |                                                                                       |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Unsere klassische Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof <sup>c d</sup> |                                                                                       | 8,5 |
| hausgemachtes Zwetschgeneisparfait mit Haselnusscrumble <sup>c d e</sup>       |  | 8,5 |
| 2erlei von der Mirabelle <sup>c d e</sup>                                      |  | 8,5 |
| Heimische Bio-Rohmilchkäse mit schwarzer Nuss & Chutney <sup>c</sup>           |  | 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.