



## Unser kleines Menu

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse auf Linsen-Gemüsesalat

~~~

Rahmsuppe von unseren Gartenkräutern mit Croutons

~~~

Medaillons vom heimischen Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen  
Sommergemüse & Kartoffelgratin

o d e r

feine Nüdele mit Pfifferlingen, Tomaten & Kräutern  
kleiner Sommersalat

~~~


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

Rahmsuppe von unseren Gartenkräutern mit Croutons <sup>e g</sup>  6,-



Consommé vom heimischen Rind mit Kräuterflädle <sup>c d e g</sup>  6,-

Unsere Suppe von heute 5,-


## Hauptgerichte

|                                                                                                                             |                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Zitronenhähnchen vom Grafenhausener Freilandgockel mit wilden Kräutern<br>Sommergemüse & feine Nüdele <sup>c d e</sup>      |  | 25,- |
| Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter<br>Sommergemüse & gebratene Kartoffele <sup>c</sup>                     |  | 26,- |
| Lauchringer Forellenfilets mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch gebraten<br>Butterkartoffeln & Sommersalate <sup>a b c d</sup> |                                                                                     | 21,- |
| Gereiftes Kotelett vom heimischen Landschwein<br>sommerliche Gemüse & hausgemachte Spätzle <sup>d e</sup>                   |  | 22,- |
| Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse<br>Kartoffelgratin & Sommersalat <sup>a c d e</sup>           |  | 19   |
| feine Nüdele mit frischen Pfifferlingen, Tomaten & Kräutern<br>kleiner Sommersalat <sup>a c d e</sup>                       |                                                                                     | 19,- |
| Horbener Ziegenfrischkäse auf Süßkartoffelpüree<br>Sesamkarotten & kleiner Blattsalat <sup>a c d e</sup>                    |                                                                                     | 18,- |

## Desserts

|                                                                                |                                                                                       |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Unsere klassische Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof <sup>c d</sup> |                                                                                       | 8,5 |
| hausgemachtes Ziegenfrischkäseisparfait auf Himbeeren <sup>c d</sup>           |                                                                                       | 8,5 |
| 2erlei von der Holunderblüte mit Erdbeeren <sup>c</sup>                        |  | 8,5 |
| Heimische Bio-Rohmilchkäse mit schwarzen Nüssen <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 / 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.