




Unser Tagesmenu

Suho Meso vom heimischen Weiderind (getrocknetes mariniertes Rindfleisch) an Blattsalaten ~~~	9,5
Rahmsuppe vom Bärlauch mit Croutons o d e r Rahmsuppe vom heimischen Spargel mit Zitronenöl ~~~	7,-
Maispoullardenbrust an Honig-Pfefferjus o d e r Ragout vom Kaninchenrücken Marktgemüse & feine Nüdele o d e r paniertes Schweineschnitzel auf Markgräfler Stangenspargel Spargelsauce & Butterkartoffeln ~~~	26,- 28,-
Klassische Creme brulée mit Zitronensorbet	10,5
Menu mit Suppe	47,- (49,- mit Spargel)
Menu ohne Suppe	41,- (42,- mit Spargel)

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 Wildschwein
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.