

## Unser Tagesmenu

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse  
Zweierlei vom Grafenhausener Hokkaido <sup>c</sup>  14,-



Rahmsuppe vom Topinambur mit weißer Schokolade <sup>e</sup>  8,-



Zunge vom Weiderind in Spätburgunder  
kleine Gemüse & feine Nüdele <sup>e</sup>  27,-

o d e r  
rosa gebratene Barbarie- Entenbrust an Honig-Pfefferjus  
Kleine Gemüse & Kartoffelgratin <sup>c</sup> 31,-

o d e r  
geschmortes Lammhaxe aus dem Ofen  
kleine Gemüse & Kartoffelgratin <sup>d</sup> 27,-

o d e r  
Medaillons vom Schweinefilet in Hagebuttenjus  
kleine Gemüse & feine Nüdele <sup>e</sup>  27,-



Klassische Creme brulée mit Mangosorbet <sup>cd</sup>  12,-

Menu 4-Gang (mit Ente 58,-) 56,-

Menu ohne Suppe (mit Ente 52,-) 50,-

Menu ohne Vorspeise (mit Ente 46,-) 44,-

## Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle <sup>cde</sup>  8,-

gemischter saisonaler Salat <sup>ad</sup>  7,-

heimischer Feldsalat  
Speck & Croutons <sup>acde</sup>  9,5


roh gebeiztes heimisches Rinderfilet  
Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl <sup>4e</sup>  15,-

## Hauptgerichte

Risotto vom Wellendinger Dinkel, gebackener Horbener Ziegenfeta  
Wintergemüse, Nüsse & kleiner Blattsalat <sup>acde</sup>  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind  
mit hausgemachter Gewürzbutter  
krosse Kartoffeln & kleiner Feldsalat <sup>ad</sup>  33,-

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


Ragout vom heimischen Sika-Hirsch in Spätburgunder  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle <sup>cde</sup>  29,-

Lauchringer Lachsforellenfilet auf Rahmkraut  
krosse Kartoffeln <sup>abcd</sup>  29,-


## Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Heimischer Rehrücken in 3 Gängen serviert  
-Consommé, Filet & Rücken- <sup>cdeg</sup>  78,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 68,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  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.