

Unser Tagesmenu

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse		
Bunte Beete & Feldsalat c		14,-
		
Apfel-Sellerierahmsuppe c		8,-
		
Ragout vom Weiderind in Spätburgunder		
kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle cde		27,-
oder		
Brust vom Schwarzfederhuhn an Honig-Pfefferjus		
Kleine Gemüse & feine Nüdele ce		27,-
oder		
hausgemachte Fleischküchle vom Münstertäler Kalb		
kleine Gemüse & Rosmarinkartoffeln c		23,-
oder		
geräucherte Zunge vom Wiesentäler Weiderind		
kleine Gemüse & feine Nüdele cde		27,-
		
Nougateisparfait auf Kaffegelee cd		12,-
Menu 4-Gang (mit Fleischküchle 53,-)		56,-
Menu ohne Suppe (mit Fleischküchle 47,-)		50,-
Menu ohne Vorspeise (mit Fleischküchle 41,-)		44,-

Suppe & Vorspeise

gemischter saisonaler Salat ad		7,-
roh gebeiztes heimisches Rinderfilet		
Schwendetäler Bergkäse & kalt gepresstes Rapsöl 4e		15,-

Hauptgerichte

Risotto vom Wellender Dinkel, gebackener Horbener Ziegenfeta
Wintergemüse, Nüsse & kleiner Blattsalat acde  27,-

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

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

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle cde  29,-

Lauchringer Forellenfilet mit frischem Meerrettich
auf Rahmkraut & krosse Kartoffeln abcd  29,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Heimischer Rehrücken in 3 Gängen serviert
-Consommé, Filet & Rücken- cdeg  78,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel
& gebratene Brust acg  68,-

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