

Unser Tagesmenu

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse Zweierlei vom Grafenhausener Hokkaido ^c		14,-
❄️❄️❄️❄️❄️		
Rahmsuppe vom Topinambur mit weißer Schokolade ^e		8,-
❄️❄️❄️❄️❄️		
Ragout vom Weiderind in Spätburgunder kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde} o d e r		27,-
Brust vom Schwarzfederhuhn an Honig-Pfefferjus Kleine Gemüse & feine Nüdele ^{ce} o d e r		27,-
geschmortes Lammhaxe aus dem Ofen kleine Gemüse & Rosmarinkartoffeln ^c o d e r		27,-
Naturgereiftes Kotelette vom badischen Landschwein kleine Gemüse & feine Nüdele ^{ce}		27,-
❄️❄️❄️❄️❄️		
Preiselbeer-Frischkäse-Parfait ^{cd}		12,-
Menu 4-Gang		56,-
Menu ohne Suppe		50,-
Menu ohne Vorspeise		44,-

Suppe & Vorspeise


Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}		8,-
gemischter saisonaler Salat ^{ad}		7,-
heimischer Feldsalat Speck & Croutons ^{acde}		9,5
roh gebeiztes heimisches Rinderfilet Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{4e}		15,-

Hauptgerichte

Risotto vom Wellendinger Dinkel, gebackener Horbener Ziegenfeta
Wintergemüse, Nüsse & kleiner Blattsalat ^{acde}  27,-

Côte de Boeuf vom heimischen Weiderind -6 Wochen dry aged
mit hausgemachter Gewürzbutter
krosse Kartoffeln & kleiner Feldsalat ^{ad}  37,-

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 Gemüse & 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 Konservierungsmittel 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.