

Unsere Tageskarte

Horbener Ziegenfrischkäse
2erlei vom heimischen Hokkaido  14,-


Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
Rapsöl kaltgepresst  7,-


Zunge vom heimischen Weiderind in Spätburgunder
Kleine Gemüse & feine Nüdele  27,-
O d e r
rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Honig-Pfefferjus
Kleine Gemüse & Kartoffelgratin 31,-
O d e r
Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein -dry aged
Kleine Gemüse & krosse Kartoffeln 27,-
O d e r
Medaillons vom Schweinefilet an Hagebuttenauce
Kleine Gemüse & feine Nüdele 27,-


Klassische Creme brûlée mit Mangosorbet 12,-
Menu 4-Gang (mit Ente 58,-) 56,-
Menu ohne Suppe (mit Ente 52,-) 50,-
Menu ohne Vorspeise (mit Ente 46,-) 44,-

Vorspeisen & Suppen

Rinderconsommé mit Flädle cde  8,-

gemischter saisonaler Salat ad  7,-

heimischer Feldsalat
Speck & Croutons acde  9,5

hausgebeiztes Rinderfilet
Schwendetäler Bergkäse & Rapsöl  15,-

Hauptgerichte

Dinkelrisotto mit gebackenem Horbener Ziegenfeta
Nüsse, rote Beete & Sauerrahms, kleiner Blattsalat  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbuttermayonnaise
krosse Kartoffeln & kleiner Feldsalat  33,-

Ragout vom heimischen Sika-Hirsch in Pinot Noir
Preiselbeeren, Apfelrotkraut & hausgemachte Spätzle  29,-

Cordon bleu vom Schwein -mit Schinken & Bergkäse
winterliche Gemüse & Kartoffelgratin  27,-

Filets von der Lauchringer Lachsforelle, auf Rahmkraut
frischer Meerrettich & krosse Kartoffeln  29,-

Unsere Gerichte für 2 Personen -auf Vorbestellung

Ganze heimische Lammschulter
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-
Kleiner Blattsalat, Gemüse & Selleriepüree  cdeg 68,-

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 2Süssungsmittel 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.