unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung Apero Gris 18 5,5 5 cl Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant Vorspeisen roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl acd 13,-Luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa mit hausgemachter Pesto Oder Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Erdbeeren Auf roh mariniertem Markgräfler Spargel 12,-Suppen -Tagessuppe nach Angebot-6,-

Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Lamm Frühlingsgemüse & hausgemachte Spätzle ade

<u>♦</u> 24,-

Maispoulardenbrust auf Markgräfler Stangensaprgel Spargelsauce & neue Kartöffele ^{cde}

25,-

Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate acde 21,-

Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter Zwiebelmarmelade Krosse Kartoffeln & Blattsalate acd 28,-

-Fisch & vegetarisches nach Tagesangebot, bitte fragen Sie uns-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganze heimische Lammschulter, in Spätburgunder geschmort kleiner Feldsalat, Gemüse & Kartoffel-Selleriepüree acaf 48,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel & gebratene Brust acg 48,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse hausgemachte Spätzle ^{acdeg}

48.-

-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.