

unsere Speisekarte

Unser kleines Sommermenu

gratinierter Horbener Ziegenfrischkäse
Brennnesselpesto & Sonnenblumenkerne

gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
Balsamicojus

Klassische Crème brûlée
Mangosorbet

47.-

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



7,2

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{acde}



15,5

Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney ^{acd}

- o d e r -

geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet


an Sommersalaten ^{abcde}



14,5

-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.


Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Forelle mit Tomaten & Sonnenblumenkerne
Kartoffeln & Blattsalate ^{abcd}  27,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse
Sommergemüse & Kartoffelgratin ^{14c}  24,5

heimische Wildschweinkeule in Milch & Honig geschmort
hausgemachte Spätzle & Blattsalate ^{2acde}  27,-

Ragout vom heimischen Lamm in Spätburgunder
hausgemachte Spätzle & Blattsalate ^{ade}  27,-

Plätzle vom Schweinefilet mit heimischen Pfifferlingen
Brennnesselpesto, Kirschtomaten & feine Nüdele ^{cde}  29,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gartenkräuterbutter
Sommergemüse & krosse Kartoffeln ^c  32,-

Vegetarisch nach Tagesangebot

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel
& gebratene Brust ^{acg} 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort
kleiner Blattsalat, sommerliche Gemüse
hausgemachte Spätzle ^{acdeg}  61,-