





Unser Tagesmenu


Roh gebeiztes Rinderfilet mit Schwendetäler Bergkäse & Rapsöl O d e r Liebstöckel-Frischkäseterrine mit Rhabarberchutney sommerliche Blattsalate ^{acd}		14,-
 Rahmsuppe vom Spitzwegerich mit Croutons ^{ce}		8,-
 Brust von der Maispoularde an Balsamicojus Sommergemüse & feine Nüdele ^{cde} O d e r Ragout vom Markgräfler Lamm aus dem Ofen Sommergemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde} O d e r geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsauce Kleine Gemüse & Kartoffelgratin ^c	 	29,- 29,- 29,-,-
 Klassische Creme brulée mit Sorbet ^{cd}		12,-
Menu 4-Gang		56,-
Menu ohne Suppe		51,-
Menu ohne Vorspeise		44,-

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}		8,-
Kleiner gemischter Sommersalat ^{ad}		7,-
Schwarzwälder Landschweincoppa Sommerliche Blattsalate & Bärlauchpesto ^{ad}		15,-
karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchringer Saibling Radiesle & -Blattsalate ^{abcd}		15,-


Hauptgerichte

Sautierte heimische Pfifferlinge in Rahm mit Kräutern
feine Nüdele & Sommersalat ^{acde} 28,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse
Sommergemüse & Kartoffelgratin ^{14c}  26,-

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder
Preiselbeeren, kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}  29,-

Rückensteak vom Bio-Weiderind aus St. Ulrich
-4 ½ Wochen dry aged mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüse & krosse Kartoffeln ^c 25,-

Lauchringer Forellenfilet mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch
Krosse Kartoffeln & Sommersalat ^{abcd}  29,-


Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-
Kleiner Blattsalat, Sommergemüse & Selleriepüree ^{cdeg}  68,-

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 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfat 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.