

## unsere heutige Speisekarte

### unsere Aperitifempfehlung

Maiwipfel-Gin

Hausgemachter Fichtenspitzensirup, Black Forest Gin, Winzersekt &  
Soda auf Eis, Zitrone & Minze 0,2 l 8,5

### Vorspeisen

Kleiner Sommersalat <sup>ad</sup>



6,-

roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl <sup>acd</sup>



13,-

luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa mit hausgemachter Pesto  
o d e r

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r

geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet

an sommerlichen Blattsalaten <sup>abcde</sup>






12,-

### Suppen



-Tagessuppe nach Angebot-

6,-


## Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Lamm Marktgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>ade</sup>		24,-
Maispoulardenbrust an Balsamicojus Sommergemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cde</sup>		25,-
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate <sup>acdef</sup>		21,-
Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter Gartenkräuterbutter Sommergemüse & krosse Kartoffeln <sup>c</sup>		28,-
heimische Pfifferlinge mit Wildkräuterpesto & Kirschtomaten auf Bandnudeln, dazu kleiner Blattsalat <sup>acdeg</sup>		21,-

## Auf Vorbestellung für 2 Personen:

heimischer Rehrücken –in 3 Gängen serviert -Suppe, geschnetzeltes Filet & gebratener Rücken <sup>acdef</sup>		68,-
ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel & gebratene Brust <sup>acg</sup>		52,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>		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 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.