


## Unser Tagesmenu

Thymian-Ziegenkaurkterrine  
Marinierter Spargel & Erdbeeren  12,5



Consommé vom Reh mit Klösschen  7,-



Gebratene leber vom Weiderind mit Apfel  
Frühlingsgemüse & Butterkartoffeln  26,-

o d e r

geschmorte heimische Lammkeule

Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin  26,-

o d e r

Opfänger Stangenspargel mit Spargelsauce oder Butter

Neue Kartoffeln oder Kratzede  26,-

-mit gemischtem Schinken

+4,-

-mit paniertem Schweineschnitzel

+6,-



Spargeleisparfait & frische Opfänger Erdbeeren  10,5

Menu 4-Gang 50,-

Menu ohne Suppe 44,-

Menu ohne Vorspeise 37,-

## Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle <sup>cde</sup>  7,2

Rahmsuppe vom Opfänger Spargel mit Zitronenöl <sup>c</sup> 7,2

Kleiner Frühlingssalat <sup>ad</sup>  7,-

Schwarzwälder Landschweincoppa

Marinierter Opfänger Spargel & Bärlauchpesto <sup>ad</sup>  14,5

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchranger Saibling

Radiesle & -Blattsalate <sup>abcd</sup>  14,5

## Hauptgerichte

gebratener Spargel mit Erbsen-Minzpesto & Cocktailtomaten  
auf feinen Nüdele , Blattsalate <sup>acde</sup> 24,5


Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse  
Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin <sup>14c</sup>  24,5

Ragout vom heimischen Wildschwein  
Gemüse & hausgemachte Spätzle <sup>acde</sup>  27,-

Cote de boeuf vom Weiderind -4 Wochen trocken gereift  
hausgemachte Rhabarber-BBQ-Sauce  
Gemüse & krosse Kartoffeln <sup>c</sup> 36,-

Filet von der Lauchringer Lachsforelle auf Opfinger Spargel  
Krosse Kartoffeln <sup>bcd</sup>  29,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter  
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-  
Kleiner Blattsalat, Frühlingsgemüse & Selleriepüree <sup>cdeg</sup>  65,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  61,-

**-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.