

Unser Tagesmenu

Suho Meso vom heimischen Weiderind
Frühlingssalate & Radiesle  12,5



Rahmsuppe vom Spitzwegerich mit Croutons  7,-



Maispouardenbrust an Honig-Pfefferju
Frühlingsgemüse & feine Nüdele  26,-

o d e r

geschmorte heimische Lammkeule

Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin  26,-

o d e r

Opfinger Stangenspargel mit Spargelsauce oder Butter

Neue Kartoffeln oder Kratzede  26,-

-mit gemischtem Schinken

+4,-

-mit paniertem Schweineschnitzel

+6,-



Spargeleisparfait & frische Opfinger Erdbeeren  10,5

Menu 4-Gang 50,-

Menu ohne Suppe 44,-

Menu ohne Vorspeise 37,-

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}  7,2

Rahmsuppe vom Opfinger Spargel mit Zitronenöl ^c 7,2

Kleiner Frühlingssalat ^{ad}  7,-

Schwarzwälder Landschweincoppa

Marinierter Opfinger Spargel & Bärlauchpesto ^{ad}  14,5

karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchringer Saibling

Radiesle & -Blattsalate ^{abcd}  14,5

Hauptgerichte

gebratener Spargel mit Erbsen-Minzpesto & Cocktailtomaten
auf feinen Nüdele , Blattsalate ^{acde} 24,5


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

Ragout vom heimischen Wildschwein
Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{acde}  27,-

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

Filet von der Lauchringer Lachsforelle auf Opfinger Spargel
Krosse Kartoffeln ^{bcd}  29,-


Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-
Kleiner Blattsalat, Frühlingsgemüse & Selleriepüree ^{cdeg}  65,-

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

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