

## Unser kleines Menu

geflämmt Räuchersaibling  
kleiner Frühlingssalat

kleine Suppe von heute

Filet vom Wiesentäler Weiderind  
Bärlauchbutter

o d e r

Dinkelcrêpe mit Frühlingsgemüsen  
Horbener Ziegenfrischkäse in der Nusskruste

klassische Creme brulée

54,- mit Rind (49,- ohne Suppe)  
41,- mit Bowl (36,- ohne Suppe)

Weinbegleitung in 3 Gläsern  
15,-

## Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat <sup>ad</sup>



6,5

Unser hausgebeiztes Wiesentäler Rinderfilet  
mit gehobeltem Bergkäse & kaltgepresstem Rapsöl <sup>ac</sup>



13,-

Horbener Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto  
Kleiner Frühlingssalat & Radiesle <sup>acd</sup>



12,-

geflämmt Räuchersaibling an kleinem Frühlingssalat <sup>abd</sup>






12,-

## Suppen



Unsere Suppe von heute - fragen Sie uns

6,-


## Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Lachsforelle mit Vanille, Knoblauch & Ingwer Frühlingsgemüse & Butterkartoffeln <sup>bc</sup>		22,-
Ragout vom heimischen Lamm in Spätburgunder saisonale Gemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cdeg</sup>		21,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Bärlauchbutter Frühlingsgemüse & Karoffelgratin <sup>a c d e</sup>		26,-
Maispouardenbrust in Honig-Pfefferjus Frühlingsgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cde</sup>		22,-
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate <sup>a c d e</sup>		19,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Geschmorte heimische Lammschulter kleiner Blattsalat, Marktgemüse & Kartoffel-Selleriepüree <sup>a c d e g</sup>		46,-
ganzes Freiland-Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert kleiner Blattsalat, Schmorgemüse & Forchheimer Kartoffeln <sup>a c g</sup>		46,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, Frühlingsgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>a c d e g</sup>		42,-

## Desserts

Unsere klassische Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof <sup>c d</sup>		8,5
Ziegenfrischkäseisparfait <sup>c d</sup>		8,5
Schokoladen-Pralinétarte mit Tonkabohnen-Salzeis <sup>c d e</sup>		8,5
Heimische Bio-Rohmilchkäse mit schwarzer Nuss & Chutney <sup>c</sup>		8,5

**-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 / 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.