unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung !Wehmut -Apfel-Wermut Jörg Geiger, Schlat, Württemberg 5 cl Wehmut auf Apfelweinbasis, mit Apfel- & Traubenbrand, Wermutkraut aus Bad Boll, Dörrbirnensaft, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene. Vorspeisen Kleiner Feldsalat mit Speck & Croutons ade 7,5 Luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa ADJUNE. an Feldsalat 12,roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet ***** Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl acd 13.-Suppen Rinderconsomme mit Flädle c Rote Beeterahmsuppe mit Sauerrahm c

Hauptgerichte

Kopfbäckle vom heimischen Bio-Landschwein ***** kleine Gemüse & feine Nudeln cde 21.-Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Butterkartoffeln & Blattsalate acde 19.-Heimische Rehkeule in Spätburgunder geschmort ***** Rotkraut & hausgemachte Spätzle de 24.-Filet von der Lauchringer Forelle mit Vanille gebraten Kleine Gemüse & Wellendinger Hirse bce 22.-Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind mit Röstzwiebeln hausgemachte Spätzle & Blattsalate ade 28.-Auf Vorbestellung für 2 Personen: ganzes Freiland-Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert kleiner Blattsalat, Schmorgemüse & Forchheimer Kartoffeln acg 48,heimischer Rehrücken -in 3 Gängen serviert Consommé, geschnetzeltes vom Filet & Rehrücken acde 68.ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse ***** hausgemachte Spätzle acdeg 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 2Süssungsmittel 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.