



Unser vegetarisches Menu

Karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse auf roh mariniertem Spargel

~~~

gebratener Opfinger Spargel auf Dinkelrisotto mit Pesto  
Tomaten & Frühlingssalate

~~~

Klassische Creme brulée mit Orangensorbet

34,-

Weinbegleitung in 3 Gläsern

12,-

Vorspeisen

Unsere hausgebeiztes Wiesentäler Rinderfilet
mit gehobeltem Bergkäse & kaltgepresstem Rapsöl



13,-

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r
geräucherter Lauchranger Saibling mit Meerrettichdip
auf roh mariniertem Opfinger Spargel



12,-

Blutwurstcarpaccio mit roten Zwiebeln, Radiesle & Frühlingssalaten



11,-

Suppen

Rahmsuppe vom Opfinger Spargel mit hausgemachtem Pesto



6,-

Consommé vom heimischen Landgockel mit Kräuterflädle







6,-

Unsere Suppe von heute

5,-


Hauptgerichte

Coq au vin & gebratene Brust vom Grafenhausener Freilandgockel hausgemachte Spätzle & Frühlingssalate		25,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind auf karamellisiertem Spargel Balsamicojus & Kartoffelgratin		26,-
Lauchringer Forellenfilets mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch gebraten auf Dinkelrisotto mit Frühlingssalaten		21,-
Opfänger Stangenspargel mit gemischtem Schinken oder paniertem Schweineschnitzel hausgemachte Spargelsauce oder zerlassenen Butter Kratzede oder neue Kartoffele		23,-
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin		19
Roh gebratener Opfänger Spargel auf Dinkelrisotto mit Pesto Tomaten & Frühlingssalate		19,-

Dessert

Unsere klassische Creme brûlée mit Orangensorbet vom Wilmershof	8,5
Hausgemachtes Spargeleisparfait auf marinierten Erdbeeren	8,5
Fiadone vom Horbener Ziegenquark mit Löwenzahneis & Erdbeeren	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.