

Aschermittwoch im Peterle 2026

vorweg:

| | |
|--|------|
| geräucherter Lauchringer Saibling | |
| Apfel-Selleriesalat & Saiblingskaviar <small>bcd</small> | 14,- |
| | |
| Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse | |
| Bunte Beete & Feledsalat <small>acd</small> | 14,- |
| | |
| heimischer Feldsalat | |
| Speck & Croutons <small>acde</small> | 9,5 |
| | |
| Rinderconsommé mit Flädle <small>cde</small> | 8,- |
| | |
| Apfel-Sellerierahmsuppe <small>cg</small> | 8,- |
| | |
| Schwarzwald-Miso-Suppe | |
| Gamba & Gemüestreifen <small>b</small> | 9,- |
| | |
| Lachsforellenfilet aus der Wutach | |
| Grünkohl & Butterkartoffeln <small>bc</small> | 29,- |
| | |
| Filet vom Faeroer-Lachs an Limettensauce | |
| feine Nüdele & kleiner Feldsalat <small>abcde</small> | 31,- |
| | |
| Filet vom Adlerfisch (fettarm, fest, saftig, mild) | |
| Steckrübe & Perldinkelrisotto <small>be</small> | 33,- |
| | |
| Filet vom Skrei (Winterkabeljau) | |
| 2erlei Sellerie & Preiselbeerchutney <small>bcg</small> | 31,- |
| | |
| Filet vom schwarzen Heilbutt (Grönland) mit Wasabimayonaise | |
| Schwarzwälder Linsen & kleiner Blattsalat <small>abd</small> | 31,- |

Hauptgerichte

Risotto vom Wellender Dinkel, gebackener Horbener Ziegenfeta
Wintergemüse, Nüsse & kleiner Blattsalat acde  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind
mit hausgemachter Gewürzbutter
krosse Kartoffeln & kleiner Feldsalat ad  33,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse
Saisonale Gemüse & Kartoffelgratin ^{14c}  27,-

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle cde  29,-

Lauchringer Forellenfilet mit frischem Meerrettich
auf Rahmkraut & krosse Kartoffeln abcd  29,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Heimischer Rehrücken in 3 Gängen serviert
-Consommé, Filet & Rücken- cdeg  78,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel
& gebratene Brust acg  68,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse
hausgemachte Spätzle acdeg  64,-

-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 / 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.