

Unser Tagesmenu

Roh gebeiztes Rinderfilet mit Schwendetäler Bergkäse & Rapsöl

O d e r

Kräuter-Ziegenquarkterrinen mit Rhabarberchutney

sommerliche Blattsalate ^{acd}



14,-



Klare Zwiebelsuppe mit Croutons ^e



8,-



Brust vom Schwarzfederhuhn an Balsamicojus

Sommergemüse & feine Nüdele ^{cde}

29,-

O d e r

Ragout vom Markgräfler Lamm aus dem Ofen

Sommergemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}



29,-

O d e r

Kotelett vom Hällischen Landschwein -2 Wochen dry aged

kleine Gemüse & krosse Kartoffeln ^e



29,-

O d e r

geschmorte heimische Rinderschulter in Spätburgunder

Sommergemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}



27,-



Zerlei von der Mirabelle ^{cde}



12,-

Menu 4-Gang (mit Rind 54,-)

56,-

Menu ohne Suppe (mit Rind 49,-)

51,-

Menu ohne Vorspeise (mit Rind 42,-)

44,-

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



8,-

Kleiner gemischter Sommersalat ^{ad}



7,-

Schwarzwälder Landschweincoppa

Sommerliche Blattsalate & Bärlauchpesto ^{ad}



15,-

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney






o d e r geräucherter Lauchranger Saibling

Radisole & -Blattsalate ^{abcd}





15,-


Hauptgerichte

Sautierte heimische Pfifferlinge auf feinen Nüdele Wildkräuterpesto & kleiner Sommersalat ^{acde}		28,-
Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse Sommergemüse & Kartoffelgratin ^{14c}		26,-
Ragout vom heimischen Wildschwein in Spätburgunder Preiselbeeren, kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}		29,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse & krosse Kartoffeln ^c		33,-
Lauchringer Forellenfilet mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch Krosse Kartoffeln & Sommersalat ^{abcd}		29,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter -im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert- Kleiner Blattsalat, Sommergemüse & Selleriepüree ^{cdeg}		68,-
ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & 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 / 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.