

unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung

Pinot brut Privat Cuvee

0,1l

5,5

Badischer Winzersekt

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

Cuvée aus Grau-, Weiß- & Spätburgunder frühe Ernte nicht überreifer Trauben, schonende Ganztraubenpressung ohne Vor-/Nachdruck. Langsame Gärung, BSA & lange Feinhefelagerung, Füllung und 2. Gärung auf der Flasche über 24 Monate Flaschenreife auf der Hefe: feinperlige Mischung zwischen Champagner & rassig, frischem deutschen Winzersekt

Unser kleines Frühlingsmenu

Terrine vom Schwendetäler Frischkäse
Blattsalate

Rahmsuppe vom Bärlauch
Croutons

Frische heimische Morcheln in Rahm
Feine Nüdele & Kirschtomate

Mousse au chocolat
Rhabarbersorbet

48,- (4-Gang)
43,- (o. Suppe)

Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}



7,2

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{acde}



15,5

Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney ^{acd}

- o d e r -

geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet

an Frühlingssalaten ^{abcde}




14,5


Hauptgerichte

gedünstetes Filet von der Lauchringer Lachsforelle in Weisswein feine Nüdele & Blattsalate ^{abcde}		26,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter Frühlingsgemüse & krosse Kartoffeln ^c		31,5
Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse Wurzelgemüse & Kartoffelgratin ^{14c}		24,5
heimische Wildschweinkeule in Milch & Honig geschmort Apfelrotkraut & Spätzle ^{2cde}		26,-
Ragout vom heimischen Lamm hausgemachte Spätzle & Blattsalate ^{ade}		26,-
rosa gebratene Maispoulardenbrust an Honig-Pfefferjus Frühlingsgemüse & feine Nüdele ^{cdeg}		28,-
Vegetarisch nach Tagesangebot		

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel & gebratene Brust ^{acg}		65,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse hausgemachte Spätzle ^{acdeg}		61,-

-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.