

### Unser kleines Menu

geflämmt Räuchersaibling  
kleiner Frühlingssalat

kleine Suppe von heute

Filet vom Wiesentäler Weiderind  
Bärlauchbutter

klassische Creme brulée

57,- (52,- ohne Suppe)

### Unser vegetarisches Menu

Karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse  
Spargelsalat

Opfinger Spargel im Dinkelcrêpe  
Spargelsauce

Erdbeertörtchen mit Sorbet

35,-

Weinbegleitung in 3 Gläsern zu den Menus  
15,-

### Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat <sup>ad</sup>



6,5

Unser hausgebeiztes Wiesentäler Rinderfilet  
mit gehobeltem Bergkäse & kaltgepresstem Rapsöl <sup>ac</sup>



13,-

Horbener Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto o d e r  
Geräucherter Lauchringer Saibling o d e r  
Luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa  
auf mariniertem Opfinger Spargel <sup>abcd</sup>



12,-

### Suppen


Unsere Suppe von heute - fragen Sie uns

6,-


## Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Lachsforelle mit Vanille, Knoblauch & Ingwer  
Spargelgemüse & Butterkartoffeln <sup>bc</sup> 24,-


Ragout vom heimischen Lamm in Spätburgunder  
saisonale Gemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cdeg</sup>  22,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Bärlauchbutter  
Frühlingsgemüse & Karoffelgratin <sup>acde</sup>  28,-


Maispouardenbrust o d e r Schweinemedallions in Balsamicojus  
Stangenspargel & neuen Kartoffele <sup>cd</sup> 24,-

Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse  
Kartoffelgratin & Blattsalate <sup>acde</sup>  19,-

### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Geschmorte heimische Lammschulter  
kleiner Blattsalat, Marktgemüse & Kartoffel-Selleriepüree <sup>acdeg</sup>  48,-

ganzes Freiland-Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert  
kleiner Blattsalat, Schmorgemüse & Forchheimer Kartoffeln <sup>acg</sup> 48,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, Frühlingsgemüse & hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  44,-

## Desserts


Unsere klassische Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof <sup>cd</sup> 9,-

Erdbeer-Tonkabohnentörtchen mit Sorbet <sup>cde</sup> 9,-

2erlei von der Schokolade <sup>cde</sup> 9,-

Heimische Bio-Rohmilchkäse mit Chutney <sup>c</sup>  9,-

**-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.