

## **Unser Tagesmenu**

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse  
Zweierlei vom Grafenhausener Hokkaido c



14,-



Rahmsuppe vom Topinambur mit weißer Schokolade e



8,-



Zunge vom Weiderind in Spätburgunder

kleine Gemüse & feine Nüdele e



27,-

oder

rosa gebratene Barbarie- Entenbrust an Honig-Pfefferjus

Kleine Gemüse & Kartoffelgratin c

31,-

oder

geschmortes Lammhäxle aus dem Ofen

kleine Gemüse & Kartoffelgratin d

27,-

oder

Medaillons vom Schweinefilet in Hagebuttenjus

kleine Gemüse & feine Nüdele e



27,-



Klassische Creme brûlée mit Mangosorbet cd



12,-

Menu 4-Gang (mit Ente 58,-)

56,-

Menu ohne Suppe (mit Ente 52,-)

50,-

Menu ohne Vorspeise (mit Ente 46,-)

44,-

## **Suppe & Vorspeise**

Rinderconsommé mit Flädle cde



8,-

gemischter saisonaler Salat ad



7,-

heimischer Feldsalat

Speck & Croutons acde



9,5

roh gebeiztes heimisches Rinderfilet

Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl 4e



15,-

## 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 <sup>14c</sup>  27,-

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

Lauchringer Lachsforellenfilet 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.