




## Unser Tagesmenu

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Suho Meso vom heimischen Weiderind<br>(getrocknetes mariniertes Rindfleisch) an Blattsalaten<br>~~~   | 9,5                   |
| Rahmsuppe vom Bärlauch mit Croutons<br>o d e r<br>Rahmsuppe vom heimischen Spargel mit Zitronenöl<br>~~~  | 7,-                   |
| Maispoullardenbrust an Honig-Pfefferjus<br>o d e r<br>Ragout vom Kaninchenrücken<br>Marktgemüse & feine Nüdele<br>o d e r<br>paniertes Schweineschnitzel auf Markgräfler Stangenspargel<br>Spargelsauce & Butterkartoffeln<br>~~~ | 26,-<br>28,-          |
| Klassische Creme brulée mit Zitronensorbet  | 10,5                  |
| Menu mit Suppe  | 48,- (46,- mit Zunge) |
| Menu ohne Suppe   | 42,- (40,- mit Zunge) |

## Suppe & Vorspeise

|  |  |
|--|--|
| Rinderconsommé mit Flädle cde  |  7,2  |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl acde   |  15,5 |
| karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchranger Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & -Blattsalate abcd |  14,5 |

## Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse  
Sautierte Wurzelgemüse & Kartoffelgratin <sup>14c</sup>  24,5

Ragout vom heimischen Wildschwein  
Rotkraut & hausgemachte Spätzle <sup>2acde</sup>  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter  
krosse Kartoffeln & Blattsalate <sup>c</sup>  32,-

Filet von der Lauchringer Forelle mit Äpfeln & Nüssen  
Krosse kartoffeln & Blattsalate <sup>abcde</sup>  29,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter  
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-  
Kleiner Feldsalat, Wintergemüse & Selleriepüree <sup>cdeg</sup>  65,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, sommerliche Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  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 / 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.