

## Unser kleines Menu

geflämmt Räuchersaibling  
junge rote Beete & Meerrettich

kleine Suppe von heute

Filet vom Wiesentäler Weiderind  
heimische Pfifferlinge

klassische Creme brulée

58,- (53,- ohne Suppe)

## Unser vegetarisches Menu

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse  
sommerlicher Blattsalat

heimische Pfifferlinge mit Kräutern in Rahm  
feine Nüdele

Spargelparfait auf Erdbeeren

38,-

Weinbegleitung in 3 Gläsern zu den Menus  
15,-

## Vorspeisen

Kleiner Sommersalat <sup>ad</sup>



6,5

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



13,-

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse o d e r  
geräucherter Lauchranger Saibling & rote Beete o d e r  
luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa  
an sommerlichem Blattsalat <sup>abcd</sup>



12,-

## Suppen

Unsere Suppe von heute - fragen Sie uns

6,-


## Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Lachsforelle mit Kräutern, Knoblauch & Tomaten  
Butterkartoffeln & Blattsalate <sup>abc</sup>  24,-


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

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Dijon-Senfsauce  
Sommergemüse & hausgemachte Spätzle <sup>acde</sup> 28,-


Maispouardenbrust mit Honig-Pfefferjus  
Sommergemüse & feine Nüdele <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 brûlée mit Orangensorbet vom Wilmershof <sup>cd</sup> 9,-

Spargelparfait auf Erdbeeren <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.