unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung PriSecco ,Teasecco	0,11	4,-
Vorspeisen Kleiner Feldsalat mit Speck & Croutons ^{ade}	Section 1	7,5
heimischer Feldsalat mit luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa ^{ad} mit karamellisiertem Horbener Ziegenfrischkäse ^{acde}	Grant Control	12,- 12,-
roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ac	ed 🎉	13,-
Suppen		
Rinderconsomme mit Flädle c	Maratana	6,-
Rahmsuppe von heimischen Morcheln ce	Maria maria orange = maria =	6,-

Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Reh
Preiselbeeren, Rotkraut & Spätzle de 24,
Barbarie-Entenbrust in Honig-Pfefferjus
Kleine Gemüse & feine Nüdele cde 25,
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse
Kartoffelgratin & Blattsalate acde 20,
Geräucherte Rinderzunge in Spätburgunder

Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind hausgemachte Spätzle & Blattsalate ade

28.-

20.-

-Fisch & vegetarisches nach Tagesangebot, bitte fragen Sie uns-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

feine Nüdele & Blattsalatec

ganze heimische Lammschulter, in Spätburgunder geschmort kleiner Feldsalat, Gemüse & Kartoffel-Selleriepüree acaf 48,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel & gebratene Brust acg 48,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse hausgemachte Spätzle acdeg

48,-

-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 2Süssungsmittel 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.