

unsere heutige Speisekarte

unsere Aperitifempfehlung

!Wehmut –Apfel-Wermut

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

5 cl

4,-

Wehmut auf Apfelweinbasis, mit Apfel- & Traubenbrand, Wermutkraut aus Bad Boll, Dörrbirnensaft, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene.

Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit Speck & Croutons ^{ade}



7,5

heimischer Feldsalat

mit luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa ^{ad}



12,-

mit karamellisiertem Horbener Ziegenfrischkäse ^{acde}



12,-

roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{acd}



13,-

Suppen

Rinderconsomme mit Flädle ^c








6,-

Rahmsuppe vom Topinambur ^c





6,-


Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Reh Preiselbeeren, Rotkraut & Spätzle ^{de}		23,-
Coq au vin vom Grafenhausener Landgockel Kleine Gemüse & feine Nüdele ^{cde}		25,-
Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate ^{acde}		19,-
geräucherte Wiesentäler Rinderzunge in Spätburgunder feine Nüdele & Blattsalate ^{ade}		21,-
gebratenes Lauchringer Lachsforellenfilet kleine Gemüse & Wellendinger Graupen ^{bce}		22,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter Wintergemüse & Kartoffelgratin ^{ade}		28,-

Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganzes Freiland-Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert kleiner Blattsalat, Schmorgemüse & Forchheimer Kartoffeln ^{acg}		48,-
heimischer Rehrücken –in 3 Gängen serviert Consommé, geschnetztes vom Filet & Rehrücken ^{acde}		68,-
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 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.