

Unser Tagesmenu

Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse

Bunte Beete & Feldsalat ^c



14,-

Apfel-Sellerierahmsuppe ^c



8,-

Ragout vom Weiderind in Spätburgunder

kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}

o d e r

Brust vom Schwarzfederhuhn an Honig-Pfefferjus

Kleine Gemüse & feine Nüdele ^{ce}

o d e r

hausgemachte Fleischküchle vom Münstertäler Kalb

kleine Gemüse & Rosmarinkartoffeln ^c

o d e r

geräucherte Zunge vom Wiesentäler Weiderind

kleine Gemüse & feine Nüdele ^{cde}



27,-



27,-



23,-



27,-

Nougateisparfait auf Kaffeegelee ^{cd}

12,-

Menu 4-Gang (mit Fleischküchle 53,-)

56,-

Menu ohne Suppe (mit Fleischküchle 47,-)

50,-

Menu ohne Vorspeise (mit Fleischküchle 41,-)

44,-

Suppe & Vorspeise

gemischter saisonaler Salat ^{ad}



7,-

roh gebeiztes heimisches Rinderfilet

Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl ^{4e}



15,-

Hauptgerichte

Risotto vom Wellendinger 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 ^{14c}  27,-

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle ^{cde}  29,-

Lauchringer Forellenfilet mit frischem Meerrettich
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 Gemüse & 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 Konservierungsmittel 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.