




Vorspeisen

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Spargel-Panna Cotta Rhabarber & Blattsalate ^{acd}		11,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Blütenpollen & Frühlingssalate ^{ac}		11,50
geräucherte Lauchringer Forellen- & Saiblinsfilets roher Spargel ^b		11,50

Suppen

Tagessuppe		5,-
Spargelcremesuppe mit Vanille & Zitronenöl ^c		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser kleines Schlemmermenu

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Spargel-Panna Cotta

Spargelcremesuppe mit Vanille & Zitronenöl

Filet vom Lauchringer Saibling

Filet vom heimischen Weiderind

3erlei von der Erdbeere

Heimische Rohmilchkäse mit Chutney

Menu 6 Gänge	63,-
Menu 4 Gänge (ohne Fisch und Käse)	49,-
Menu 3 Gänge (ohne Suppe, Fisch und Käse)	44,-
Weinbegleitung in 4-Gängen	16,-

Hauptgerichte

Heimischer Stangenspargel mit Spargelsauce oder zerlassener Butter Kratzede oder neue Kartoffeln ^{cde}		18,50
-mit gemischtem Schinken ⁴		23,50
-mit paniertem Schweineschnitzel ^{cdef}		23,50
-mit Lauchringer Forellenfilet mit Kräutern & Tomaten ^{be}		26,50
Spargel-Zitronenragout auf feinen Nüdele kleiner Frühlingssalat ^{acde}		18,50
-mit Lauchringer Saiblingsfilet ^b		25,50
Bärlauchcrêpe mit Horbener Ziegenfrischkäse & Tomate kleiner Frühlingssalat ^{acde}		17,-
Brust vom Grafenhausener Landgockel auf Spargel-Rhabarbergemüse feine Nüdele ^{cde}		19,50
geschmorter Kalbstafelspitz in Weisswein Frühlingsgemüse & hausgemachte Spätzle ^{cde}		19,50
Ragout vom heimischen Lamm hausgemachte Spätzle & Frühlingssalate ^{acde}		19,50
Filet vom Wiesentäler Weiderind mit Rhabarberchutney Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin ^c		29,-
Kotelett vom heimischen Landschwein mit Bärlauchbutter Frühlingsgemüse & Kartoffeln ^c		18,50

Unser vegetarisches Menu

Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenpollen

Spargel-Zitronenragout auf feinen Nüdele

klassische Creme brulée mit Orangensorbet

32,-

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{ade}

42,-

heimischer Rehrücken für 2 Personen

-in 3 Gängen serviert-

Consommé, Ragout vom Filet & Rücken am Stück

^{acde}

64,-

Unser regionales Menu

Flädlesuppe

kleiner Frühlingssalat

Ragout vom heimischen Lamm
hausgemachte Spätzle

Nougateisparfait

29,50

Klassiker und kleines

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt
Kartoffelgratin und Blattsalate^{4 a c e}



17,-

Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Kräuterbutter
Brätele und Blattsalate^{a c d}



23,-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken
feine Nüdele und Blattsalate^{a c d e}



14,50

paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste
Brätele und Blattsalate^{a c d e}



13,50

Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken, Ei und Zwiebeln
Sauerrahm und Kartoffeln^{1 b c d}

12,50

Schwarzwälder Schinken –Adolf Wassmer, Atzenbach -
mit Gurken, Apfel, Butter und Bauernbrot^{1 c e}



12,-

Käse Brett mit Rohmilchkäsen aus Lenzkirch und Horben
hausgemachtes Chutney, Butter und Bauernbrot^c




13,50

Wurstsalat von der Lyoner Wurst, mit oder ohne Käse
Bauernbrot^{1 3 c d}



7,50

mit 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.