## unsere heutige Speisekarte

## unsere Aperitifempfehlung Mädesüß-Gin Hausgemachter Mädesüßsirup, Black Forest Gin, Winzersekt & Soda auf Eis, Zitrone & Minze 0,21 8.5 Vorspeisen Accessor. Herbstlicher Blattsalat mit Kernen ad 6,roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl acd 13,luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa mit hausgemachter Pesto oder Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney oder geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet és . an herbstlichen Blattsalaten abcde 12,-Suppen -Tagessuppe nach Angebot-6,-

## Hauptgerichte

Ragout vom heimischen Lamm **\*** Marktgemüse & hausgemachte Spätzle ade 24.-Barbarie-Entenbrust an honig-Pfefferjus Herbstgemüse & hausgemachte Spätzle cde 25.-Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse Kartoffelgratin & Blattsalate acdef 21,-Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter Gewürzbutter herbstliche Gemüse & krosse Kartoffeln c 28.-Dinkel-Vollkorncrêpe mit gerösteten Kürbiskernen & Gemüsefüllung, dazu kleiner Blattsalat acdeg 21.-Auf Vorbestellung für 2 Personen: heimischer Rehrücken -in 3 Gängen serviert -Suppe, geschnetzeltes Filet & gebratener Rücken acdef 68,ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel & gebratene Brust acg 52,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.