

Aschermittwoch im Peterle 2026


vorweg:

geräucherter Lauchringer Saibling	
Apfel-Selleriesalat & Saiblingskaviar ^{bcd}	14,-
	
Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse	
Bunte Beete & Feledsalat ^{acd}	14,-
	
heimischer Feldsalat	
Speck & Croutons ^{acde}	9,5
	
Rinderconsommé mit Flädle ^{cde}	8,-
	
Apfel-Sellerierahmsuppe ^{cg}	8,-
	
Schwarzwald-Miso-Suppe	
Gamba & Gemüsestreifen ^b	9,-
	
Lachsforellenfilet aus der Wutach	
Grünkohl & Butterkartoffeln ^{bc}	29,-
	
Filet vom Faeroer-Lachs an Limettensauce	
feine Nüdele & kleiner Feldsalat ^{abcde}	31,-
	
Filet vom Adlerfisch (fettarm, fest, saftig, mild)	
Steckrübe & Perldinkelrisotto ^{be}	33,-
	
Filet vom Skrei (Winterkabeljau)	
2erlei Sellerie & Preiselbeerchutney ^{bcg}	31,-
	
Filet vom schwarzen Heilbutt (Grönland) mit Wasabimayonaise	
Schwarzwälder Linsen & kleiner Blattsalat ^{abd}	31,-

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 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.