

## Unser Menü

Hausgebeizter irischer Lachs,  
gebratener grüner Spargel mit Zitrusvinaigrette,  
Pflücksalat

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Kalbsfilet mit Bärlauchhaube,  
Portweinjus, glasiertes Gemüse und Pommes Anna

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in 4 Gängen 68,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 60,00 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Rhabarberchutney, Pflücksalat

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Fregola Sarda mit Bärlauchpesto und  
halbgetrockneten Tomaten, gebratener grüner Spargel

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in vier Gängen 50,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 43,00 €

## Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

18 Std. Niedrigtemperatur geschmortes Bugblatt  
vom heimischen Weiderind,  
gerösteter Flädle- Serviettenknödel und Gemüse

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## Menü der Woche

Gefüllte Eier,  
luftgetrockneter Schinken, Romanasalat mit  
Senf- Honigdressing

\*\*\*

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,  
Würzbutter von grünem Pfeffer, Kalbsjus,  
Süßkartoffelpüree, glasiertes Gemüse

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

42,00 €

## **Vorspeisen**

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Rhabarberchutney, Pflücksalat

15,00 €

Hausgebeizter irischer Lachs,  
gebratener grüner Spargel mit Zitrusvinaigrette,  
Pflücksalat

18,00 €

Gefüllte Eier, luftgetrockneter Schinken,  
Romanasalat mit Senf- Honigdressing

12,00 €

Feldsalat mit Croûtons und karamellisierten Kürbiskernen

10,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke, Radieschen und gepickeltem Gemüse

7,90 €

## **Suppen**

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Spargelcremesuppe mit Einlage

9,50 €

## *Badischer Spargel*

*Wir beziehen unseren Spargel von den Spargelfeldern des Bioland- Weingutes – Spargelhofs Landmann bei Freiburg. Angebaut auf 145 Mio. Jahre altem Jurakalkstein, auf Lössterroir gewachsen. Dies gibt dem Spargel sein besonders feines Aroma.*

*Portion Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Kartoffelbeilage Ihrer Wahl € 29,90*

*Da wir Salzkartoffeln aus logistischen Gründen nicht portionsweise auf Bestellung frisch kochen können, vorgekochte Kartoffeln aber auch nicht ohne Qualitätsverlust über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden können und sie aufgewärmt nicht unserem Qualitätsanspruch genügen bieten wir Ihnen die folgenden Alternativen als Beilage:*

*Bärlauch- Kartoffelplätzchen oder Anna Kartoffeln*

*und dazu wählen Sie:*

<i>Portion Schwarzwälder Schinken</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Paniertes Kalbsschnitzel</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Filet vom irischen Lachs</i>	<i>€ 15,00</i>

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:  
Spätzle oder Pommes Frites

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken (Dry Aged),	33,00 €
Rumpsteak mit Würzbuttermilch von grünem Pfeffer Pommes Frites	33,00 €
Ragout vom Hohenloher Lamm	24,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt	26,90 €
Cordon Bleu vom Weidekalb mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt	34,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm	19,50 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Kleiner Salatteller 7,90 €	Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 €	Glasiertes Gemüse 5,00 €	Kalbsjus extra 2,50 €
Kalbsjus als Nachservice 1,50 €		

## Hauptgerichte

18 Std. Niedrigtemperatur geschmortes Bugblatt  
vom heimischen Weiderind,  
gerösteter Flädle- Serviettenknödel

24,00 €

Kalbsfilet mit Bärlauchhaube, Portweinjus,  
glaciertes Gemüse und Anna Kartoffel

42,00 €

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,  
Würzbutter von grünem Pfeffer, Kalbsjus, Süsskartoffelpüree, glasiertes Gemüse

€ 28,00

## Aus dem Wasser

Filet vom irischen Lachs  
Fregola Sarda mit Bärlauchpesto und halbgetrockneten Tomaten,  
gebratener grüner Spargel

33,00 €

## Vegetarisches

Spinatknödel mit Steinchampignons in Rahm

18,00 €

## Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Rhabarberkompott 8,50 €

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet 9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör 9,50 €

### Kleine Leckereien (kleinere Portionen)

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen 6,50 €

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Orangensorbet 5,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:  
Schokolade, Vanille

Sorbet:  
Himbeere, Waldbeere, Rhabarber  
3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach ÖKO- AHVV und den Kriterien des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle  
DE-ÖKO-006