

„Unser“ Menü

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Dill-Crème, Gurke, Rucola

Kartoffelcremesuppe
mit Petersilienöl und Crôutons

Rosa gegare Lammkeule unter der Bärlauchhaube
(Bio Schäferei Willi)
Lammjus, glasiertes Gemüse,
Anna- Kartoffeln

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Mascarponeeis- und Crème

Menü in 4 Gängen 65,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 58,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
auf Meersalz gegarte Rote Bete,
Rucola

Kartoffelcremesuppe
mit Petersilienöl und Crôutons

Spinatknödel,
Salbeibutter, Parmesan, halbtrocknete Tomaten

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Mascarponeeis- und Crème

Menü in vier Gängen 48,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Schmorbraten aus dem Bugblatt vom heimischen Rind,
(18 Std. Niedertemperatur geschmort)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Lamm“

Agnolotti vom Lamm
(Original ist dies eine Nudelspezialität aus dem Piemont)
Gebratene Kräuterseitlinge in Salzeibutter
Nur die Vorspeise ohne Menü € 12,00

Ragout vom Lamm
(Bio Schäferei Willi)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, auf Meersalz gegarte Rote Bete, Rucola	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling, (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional) Dill-Crème, Gurke, Rucola	18,00 €
Tatar vom heimischen Weiderind (Unterer Haasenhof, St. Georgen) Crème Frâiche, Sauerteigbrot	Vorspeise (80 g Fleisch) 16,00 €
Rucolasalat in Blasamicodressing, halbgetrocknete Tomaten und gehobelter Parmesan	12,00 €
Bunter Blattsalat mit Karotte, Gurke und Radieschen	7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Cremesuppe von der Charlotte- Kartoffel mit Petersilienöl und Crôutons	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 € 29,50*

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 gemischter Schinken (Schwarzwälder Schinken und gekochter Hinterschinken)</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Schnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Rinderfiletsteak</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Gebratene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling (Nicht Bio, dafür brutal regional)</i>	<i>€ 16,00</i>

Hauptgänge

Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu

mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites

26,00 €

Münchner Schnitzel

(das Schnitzel wird vor dem panieren mit Meerrettich und süßem Senf bestrichen) Pommes Frites

24,00 €

Von heimischen Weiderind

(Unterer Haasenhof, St. Georgen, Fam. Klausmann)

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Rib Eye Steak (6 Wochen Dry Aged) mit Cafè de Paris Butter

Pommes Frites, kleiner Salatteller

38,00 €

Filetsteak,

gebratene Kräuterseitlinge, Kalbsjus, Anna Kartoffeln, glasiertes Gemüse

44,00 €

Lamm vom Schäfer Willi

(Bio Schäferei Willi, Zimmern u.d.B.)

Lammragout,
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 28,00 €

Rosa gegarte Lammkeule unter der Bärlauchhaube
Lammjus, glasiertes Gemüse, Anna Kartoffel 32,00 €

Vegetarisch

Spinatknödel,
Salbeibutter, Parmesan, halbgetrocknete Tomaten 21,00 €

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Bärlauchrisotto, Kräuterseitlinge 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Glasiertes Gemüse 5,00 € Rahmsöße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 € Kalbsjus extra 2,50 € Kalbsjus als Nachservice 1,50 €
Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

Dessert

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen (kleine Portion)	6,50 €
Lauwarmer Zitronenkuchen mit Mascarponeeis- und Crème	9,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Mascarpone

Sorbet:

Himbeere, Orange, Waldbeere, Rhabarber
3,50 € pro Kugel

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