

## Unser Menü

Geflämmter irischer Lachs, grüner Spargel  
Sauce Hollandaise

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Rosa gegarte Rehkeule, Wildjus,  
Selleriepüree, glasiertes Gemüse, Portweinschalotten,  
Anna-Kartoffel

\*\*\*

Crème Brûlée, Erdbeersorbet

Menü in 4 Gängen 64,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 58,00 €

## Vegetarisches Menü

Gebratener grüner Spargel, Rucolasalat mit getrockneten und  
Kirschtomaten, lauwarmer Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Spinatknödel mit Salzeibutter und Parmesan

\*\*\*

Crème Brûlée, Erdbeersorbet

Menü in vier Gängen 45,00 €

Menü ohne Suppe 38,00 €

## Vorspeisen

Geflämmter irischer Lachs, grüner Spargel  
Sauce Hollandaise  
18,00 €

 Gebratener grüner Spargel, Rucolasalat mit  
getrockneten und Kirschtomaten, lauwarmer  
Ziegenfrischkäse

14,00 €

 Agnolotti von geschmortem Rehfleisch,  
(Hausgemachte, Ravioli- ähnliche gefüllte Nudel)  
Wachholderrahm, Steinchampignons  
12,00 €

 Kleiner Salatteller  
(Rohkost- und Blattsalate)  
6,90 €

## Suppen

 Spargelcremesuppe  
8,50 €

 Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle  
8,50 €

## **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.*

*1 Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln oder Bärlauch- Kartoffelplätzchen*

*€ 26,00*

*und dazu wählen Sie:*

*Portion Schwarzwälder Schinken € 7,50  
vom Duroc- Schwein  
(Hof Bogenschütz, Hüfingen)*

*Rinderfilet € 18,00*

*Kalbsschnitzel paniert oder „natur“ € 16,00*

*Filet vom irischen Lachs € 16,00*

### **Ein perfekter Begleiter zum Spargel:**

*2020 Sauvignon Blanc, Weingut Landmann, Waltershofen 0,1l € 4,90*

*0,2l € 9,90*

*0,75l Flasche € 29,00*

## Hauptgerichte

### Vom heimischen Weiderind

Aktuell kommt unser Rindfleisch von Markus Grieshaber,  
Reibschental 40, 78120 Furtwangen

Wir verwenden nur ganze Rinderrücken am Knochen und andere Teile ausschließlich von der Färse oder Kuh, da sich dieses Fleisch besonders gut für die Trockenreifung eignet. Unsere Rindfleisch reift mindestens 28 Tage am Knochen in unserem „Dry Ager“. Andere Zuschnitte wie zum Beispiel das Bürgermeisterstück, der Deckel vom Rib Eye oder das Onglet reifen wir „wet aged“, also im Vakuumbbeutel. Wir braten unsere Steaks am liebsten „Bleu“ (mit einem leichten rohen Kern), „saignante“ (kurz vor medium) oder „medium“. Wer sein Steak nicht ganz so saftig haben möchte, kann es „à point“ bestellen. Es hat dann noch einen zarten, leicht rosafarbenen Kern. Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht „durch“ braten möchten, da sie dann keinen Genuss mehr darstellen.

### Kurzgebraten:

 Zwiebelrostbraten, Kalbsjus, Spätzle,  
kleiner Salatteller

34,00 €

 Flat Iron Steak (Bugblatt)  
Würzbutter von grünem Pfeffer,  
Pommes Frites, kleiner Salatteller

30,00 €

 Rinderfilet, Kalbsjus, Selleriepüree, glasiertes Gemüse,  
Portweinschalotten, Anna-Kartoffel

€ 36,00

## Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft)

 Steak aus dem Rücken  
Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites  
24,00 €



## Vom Reh aus heimischer Jagd

(Von Jägern aus der Umgebung)

 Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle,  
kleiner Salatteller  
€ 25,00

 Agnolotti von geschmortem Rehbauch,  
Wacholderrahm, Steinchampignons  
€ 19,00

 Rosa gegarte Rehkeule, Wildjus,  
Selleriepüree, glasiertes Gemüse, Portweinschalotten,  
Anna-Kartoffel  
32,00 €

## Vom Demeter Kalb

(Hof Bogenschütz, Hüfingen)

 Cordon Bleu mit gekochtem Hinterschinken vom  
Duroc Schwein und Käse gefüllt, Pommes Frites  
€ 32,00

 Rahmgulasch mit Spätzle, kleiner Salatteller  
€ 26,00

## Aus dem Wasser

Filet vom irischen Lachs,  
Zucchini- Spaghetti (keine Pasta) mit geschmolzenen  
Kirschtomaten, Basmatireis  
€ 28,00

## Vegetarisches

 Spinatknödel mit Salzeibutter und Parmesan,  
kleiner Salatteller  
€ 19,00

## Dessert

Mousse au Chocolat von der Zartbitterschokolade  
mit hausgemachtem Kirschwasser- Eierlikör  
7,50 €

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet  
8,50 €

Pana Cotta von weißer Schokolade mit badischen  
Erdbeeren und Erdbeermark  
9,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

#### Milcheis:

Vanille, Schokolade

#### Sorbet:

Weintraube, Erdbeere, Himbeere, Rhabarber,

3,00 € pro Kugel

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