

Unser Menü

Gebeizter Saibling* aus der Zucht Maurer, Tennenbronn,
Rettich, Dill- Creme, Apfel, Pflücksalat

Kartoffelcrèmesuppe
mit gebratenen Steinchampignons und Croûtons

Rosa gegarte Keule vom Lamm mit Bärlauchhaube,
Thymianjus, glasiertes Gemüse und Anna Kartoffel

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
rote Bete Carpaccio, Feldsalat

Kartoffelcrèmesuppe
mit gebratenen Steinchampignons und Croûtons

Bärlauchrisotto mit halbgetrockneten Tomaten
und braisiertem Chicoree

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in vier Gängen 52,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 45,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Rahmgulasch vom Demeter Kalb,
Spätzle, kleiner Salatteller

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Eierlikör

42,00 €

Vorspeisen

Bratkäse aus der Käsemanufaktur Qulibri Hof*
Tennenbronn, Aprikosensenf, Pflücksalat
12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, rote Bete,
Pflücksalat
15,00 €

Gebeizter Saibling* aus der Zucht Maurer,
Tennenbronn, Rettich, Dill- Creme, Apfel, Pflücksalat
17,00 €

Salate

Pflücksalat mit Speck und Croûtons
10,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke und gepickeltem Gemüse
7,50 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle
8,90 €

Kartoffelcrèmesuppe mit
gebratenen Steinchampignons und Croûtons
€ 9,50

Hauptgerichte

Pro Tisch können wir nicht mehr als fünf verschiedene Gerichte zubereiten. Umbestellungen sind leider nicht immer und nur auf Anfrage möglich.

Vom heimischen Weiderind

Aktuell stammt unser Rindfleisch von
Christoph Fehrenbach, Grundtal 16, 78148 Gütenbach

Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus,
glaciertes Gemüse und Spätzle
38,00 €

Dry Aged Tournedos vom Rinderfilet,
Rahmsauce von buntem Pfeffer und Cognac,
glasiertes Gemüse, Anna-Kartoffel
44,00 €

Lamm vom Schäfer Willi, Zimmern

Rosa gegarte Keule vom Lamm mit Bärlauchhaube,
Thymianjus, glaciertes Gemüse und Anna- Kartoffel
34,00 €

Lammragout mit Spätzle,
glaciertes Gemüse
29,00 €

Vom Demeter Kalb

Unser Kalbfleisch beziehen wir vom
Demeter Hof Bogenschütz in Hüfingen

Cordon Bleu mit Bauernkäse aus der Käsemanufaktur
Qulibrihof* Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt
Mit Pommes Frites
34,00 €

Rahmgulasch mit Spätzle und kleinem Salatteller
€ 29,50

Aus dem Wasser*

Filet vom Bachsaibling
aus der Zucht Maurer, Tennenbronn,
Bärlauchrisotto, braisierter Chicoree
30,00 €

Vegetarisches

Bärlauchrisotto mit halbgetrockneten Tomaten
und braisiertem Chicoree
23,00 €

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan
Mit kleinem Salat
€ 20,00

Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit
Rhabarberkompott- und Sorbet
9,50 €

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet
9,50 €

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

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

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

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

* Die Saiblings werden nach Bio Kriterien mit Quellwasser
aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert

Der Qulibrihof befindet sich im Moment noch in Umstellung auf
den ökologischen Landbau