

## Unser Menü

Tatar vom gebeizten irischen Lachs,  
Zitrus- Crème Fraîche, Feldsalat

\*\*\*

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl

\*\*\*

Ravioli mit Rindfleischfüllung, Parmesan,  
gebratene Steinchampignons in brauner Butter

\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule mit Burgunderjus,  
Rotkohl, gebratener Flädle- Serviettenknödel

\*\*\*

Crème Caramel mit Orangenkompott  
(Das Kompott wird mit Orangenlikör hergestellt)

Menü in fünf Gängen 72,00 €  
Menü in vier Gängen (ohne Ravioli) 62,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe und Ravioli) 55 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse, mit Honig glasiert  
mit gebackener, marinierter roter Beete und Feldsalat

\*\*\*

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl

\*\*\*

Curry von Alblinsen und saisonalem Gemüse  
mit Reis

\*\*\*

Crème Caramel mit Orangenkompott  
(Das Kompott wird mit Orangenlikör hergestellt)

Menü in vier Gängen 45,00 €  
Menü ohne Suppe 38,00 €

## Kleines Menü

Klare Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

„Paleron“

18 Stunden, bei niedriger Temperatur geschmortes Bugblatt,  
in kräftiger Rotweinsauce, mit glasiertem Gemüse  
und gebratenem Flädle-Serviettenknödel

\*\*\*

Dunkles Mousse au Chocolat  
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

35 €

## Suppen

 Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl

8,50 €


 Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,50 €


## Vorspeisen

Tatar vom gebeizten irischen Lachs,  
Zitrus- Crème Fraîche, Feldsalat

17,00 €

 Ziegenfrischkäse, mit Honig glasiert  
mit gebackener, marinierter roter Beete und Feldsalat

14,00 €

 Ravioli mit Rindfleischfüllung, Parmesan,  
gebratene Steinchampignons in brauner Butter

12,00 €

 Kleiner Salatteller

6,50 €

## Zwischengericht\*

Tagliatelle mit feinem Rehragout und gehobeltem Parmesan  
(Das Ragout ist ähnlich einer Bolgnese)

€ 12,00

€ 18,00 als Hauptgang

# Hauptgerichte

## Vom heimischen Weiderind

Aktuell kommt unser Rindfleisch von Markus Grieshaber,  
Rohrbach, Reibschental 39, 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 Rinderfilets reifen mindestens 14 Tage, das Roastbeef 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 Vakuumbeutel.

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.


Nicht nur als Alternative zum durchgebratenen Steak empfehlen wir ein Schmorgericht vom Rind – „Durch“, aber dennoch wunderbar zart.

Da wir eine ausreichende Reifezeit, auch für Stücke die geschmort werden, gewährleisten möchten, ist es möglich, dass bestimmte Zuschnitte ab und an nicht verfügbar sind oder nur in sehr begrenzter Menge zur Verfügung stehen.

### Kurzgebraten:


 Zwiebelrostbraten mit Röst- und Schmelzzwiebeln, Kalbsjus, Spätzle und Salatteller

33,00 €

 Rib Eye Steak (mind. 280 g), Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites

34,00 €

### Geschmort:

 „Paleron“  
18 Stunden, bei niedriger Temperatur geschmortes Bugblatt, in kräftiger Rotweinsauce, mit glasiertem Gemüse und gebratenem Flädle-Serviettenknödel

24,00 €

### Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

 Cordon bleu, gefüllt mit Bauernschinken und Käse,  
dazu Pommes Frites


22,00 €

### Vom Hohenloher Kalb


 Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren

29,00 €

### Vom Reh aus heimischer Jagd\*

 Rehragout mit Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren

25,00 €

 Rosa gegarte Rehkeule mit Burgunderjus,  
Steinchampignons, Rotkohl,  
gebratener Flädle- Serviettenknödel


32,00 €

### Aus dem Wasser


Auf der Haut gebratenes Zanderfilet,  
Rahmsauerkraut mit grobem Senf, Pommes Macaire

28,00 €

### Vegetarisches

 Curry von Aalblinsen und saisonalem Gemüse,  
mit Basmatireis

22,00 €

 Spinatknödel in Salzeibutter mit Parmesan,  
dazu ein kleiner gemischter Salatteller

18,50 €

\*Da unser Wildfleisch aus heimischer Jagd stammt ist dieses nicht ökologisch zertifiziert.

## Dessert

Dunkles Mousse au Chocolat mit hausgemachtem  
Gewürzeierlikör

7,50 €

Crème Caramel mit Orangenkompott  
(Das Orangenkompott wird mit Orangenlikör hergestellt)

8,50 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesoße

8,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

#### Milcheis:

Vanille, Schokolade

#### Sorbet:

Himbeere, Weintraube, Apfel

3,00 € pro Kugel

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