

Unser Menü

Pâté en Croûte
Mit Cumberland sauce und Feldsalatbouquet

Crèmesuppe von Wurzelgemüse mit Pesto

Gebeizter Saibling aus der Zucht Maurer, Tennenbronn
mit Radieschen, Dill- Vinaigrette und Apfel

Filetsteak vom heimischen Weiderind mit Pilzkruste,
Portweinjus, glasiertes Gemüse und Anna-Kartoffel

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Meringues und Orangensorbet

Menü in 5 Gängen € 79,00

Menü in 4 Gängen (ohne Suppe) € 72,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe & Saibling) € 59,00

Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
rote Bete Carpaccio, Feldsalat

Crèmesuppe von Wurzelgemüse mit Pesto

Cremige Risoni mit Grünkohl
und gelber Bete

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Meringues und Orangensorbet

Menü in vier Gängen 49,00 €

Menü ohne Suppe 41,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Badischer Sauerbraten
mit Semmelknödel und Rotkohl

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Eierlikör

39,00 €

Menü „Lamm“

Lamm vom Schäfer Willi, Zimmern

Maultäschle vom Lamm mit Lammjus,
Kräuterseitlingen und Pesto

Lammragout mit glasiertem Gemüse und Spätzle

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Eierlikör

42,00 €

Vorspeisen und Zwischengerichte

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rote Bete Carpaccio, Feldsalat

16,00 €

Pâté en Croûte mit Cumberland sauce und Feldsalatbouquet

14,50 €

Gebeizter Saibling aus der Zucht Maurer, Tennenbronn,
Radieschen, Dill- Vinaigrette und Apfel

16,00 €

Maultäschle vom Lamm mit Lammjus,
Kräuterseitlingen und Pesto

15,00 €

Salate

Feldsalat mit Speck und Croutons

10,00 €

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse

7,50 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Crèmesuppe von Wurzelgemüse mit Pesto

€ 9,50

Hauptgerichte

Vom heimischen Weiderind

Aktuell stammt unser Rindfleisch von
Michael Lehmann aus St. Georgen

Dry Aged Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus,
glaciertes Gemüse und Spätzle
37,00 €

Dry Aged Rinderfiletsteak, (200 g) mit Pilzkruste, Portweinjus,
glaciertes Gemüse und Anna-Kartoffel
42,00 €

Badischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Rotkohl
27,00 €

Vom Demeter-Kalb

Unser Kalbfleisch beziehen wir vom
Demeter Hof Bogenschütz in Hüfingen

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Mit Pommes Frites
33,00 €

Lamm vom Schäfer Willi, Zimmern

Lammragout mit glasiertem Gemüse und Spätzle
28,00 €

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Unser Schweinefleisch beziehen wir von
der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Cordon Bleu mit Emmentaler und Bauernschinken gefüllt
Mit Pommes Frites
25,00 €

Hausgemachte Maultaschen mit Kräuterseitlingen in Rahm
Mit kleinem Salat
18,50 €

Aus dem Wasser

Kross gebratenes Filet vom Wildfang-Zander
Mit Beurre Blanc, Grünkohl und Anna-Kartoffeln
30,00 €

Vegetarisches

Cremige Risoni mit Grünkohl und gelber Bete
24,00 €

Semmelknödel mit Kräuterseitlingen in Rahm,
Mit kleinem Salat
€ 20,00

Dessert

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit Meringues und Orangensorbet
9,50 €

Crème Brûlée mit Apfelsorbet
9,50 €

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

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Waldbeere, Apfel, Orange

3,50 € pro Kugel

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

Unsere hausgemachte Paté en Croût enthält Nitritpökelsalz und
Rehfleisch aus heimischer Jagd*

* Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist somit nicht ökologisch
zertifiziert.