

Unser Aperitif heute:

Heißer Normannischer Apfel-Cidre mit Zwergorangensirup und Zimt

4,50 €

Speisen

Menü

Geräucherte Entenbrust & Beizlachs
Muskatkürbis Süppchen & Feldsalat

Geschmortes Rinderbäckchen in Spätburgunder Soße
mit Herbstgemüse & Kartoffelknödel

Allgäuer Bio Kuhmilchkäse
mit roter Zwiebelmarmelade und Träubchen

Schokoladenbrownie & Himbeersorbet
Luftschokolade & karamellisierte Nüsse

3 Gänge 36,- €

4 Gänge 42,- €

Wir empfehlen zum Hauptgang:

Portugieser „Alte Reben“ trocken, Weingut Reuther, Weisenheim a.S.

5,50 €/ 0,25l

Sie können unser Menü bis 13.30 und 20.30 Uhr bestellen,
vielen Dank für Ihr Verständnis!

Grün markiert- symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weit reichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.
„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz !

Suppe vom Muskat Kürbis mit wärmenden Gewürzen, Kernen & Öl	6 €
Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit Maultasche & Schlotten	6 €
Frischer Marktsalat mit Kräutern, Croutons, Sprossen & Kernen	5 €
Feldsalat mit Croutons, Kernen & Speck	9 €
Ziegen Camembert im Speckmantel gebraten Feldsalat, Kürbis süß-sauer & Krokant	12 €
Tagliarini Nudeln mit gebratenen Pilzen in Thymian-Rahmsoße und Grana Padano	14 €
Shrimps Nudeln in Petersilien Pesto, Grana Padano, Kirschtomaten und Shrimps	14 €
Zwiebelrostbraten „Rumpsteak- rosa gebraten“ vom argentinischen Black Angus Rind mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße und Pommes frites	23 €
Filet von Rotbarbe, St.Petersfisch und Dorade Royal mit Salsa Verde, Kartoffel Risotto und herbstliches Gemüse	23 €
Filet von der Lachsforelle in Mandelbutter gebraten scharfes Linsenragout, Kürbis süß sauer und gebratene Pilze	20 €
Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen in Rahmsoße mit bayrischem Bio Senf, krosser Speck, grüne Bohnen und gebackenen Drillingen	18 €
Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein gefüllt mit Wacholderrauch Schinken und Bergkäse dazu Pommes, Preiselbeeren und Marktsalat	19 €
Knusperbauch vom schwäbischem Strohschwein mit dunkler Bratensoße, Kartoffelknödel und Marktsalat	19 €
Konfierte Keule von der Hafermast Gans mit dunkler Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelknödel	22 €
„Waldmarie“ Rückensteaks vom Haßlocher Wildschwein mit gebratenen Speck-Champions , Rotkraut & Spätzle	23 €
Rosa gebratene Medaillons vom Haßlocher Reh in Wacholderrahmsoße, Rotkohl und Spätzle	25 €
Kugel selbstgemachtes Sorbet	3 €
Sorbet mit „passendem Schuss“	5 €
Allgäuer Bio Kuhmilchkäse mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen mit Himbeersorbet	8 €
Warmer Kaiserschmarrn mir Preiselbeeren und Vanilleeis	8 €

Guten Appetit!

Ihnen schmeckt unser dunkles Bio Brot?

Gerne können Sie dieses bei uns für 6,- € frisch & kross gebacken (Dauer 15 Minuten) erwerben.