

## Menü

Curry-Muschelsüppchen<sup>2,4,9,14</sup>

Safran - kleines Gemüse

9

\*\*\*\*

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch<sup>4,7,9</sup>

Ruccola - Tomaten - Kräuterrisotto

35

oder

Irischer Lammrücken

Zwiebel - Basilikum - Oliven-Brahmata

32

\*\*\*\*

Planète au chocolat<sup>3,7,8g</sup>

Pistazien - Vanille

11

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.30 Uhr  
und bis 20.15 Uhr an.

## Flüssig...

### Tafelspitzbouillon<sup>9</sup>

Markklössle – kleines Gemüse – Meerrettich

8

### Rahmsuppe vom Sunny Hokkaido-Kürbis<sup>1a,7</sup>

Geröstete Kürbiskerne – steirisches Kernöl

7

## Knackig...

### Herbstlicher Salat<sup>7,9,10,III</sup> mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen – Leinsamen

6

### Feldsalat<sup>7,9,10,III</sup>

Radiesle – Speck – Kracherle

8,50

## vorweg oder zwischendurch...

### Carpaccio vom Rinderfilet<sup>III</sup>

Schwarzer Trüffel – gereifter Parmesan

15

### Gebratene Gänseleber

Himbeeren – Vanillezwetschgen – Sellerie<sup>7,9</sup>

18

### Wachtelbrüstchen

Rieslingkraut – Trauben – Speck

14

## Hauptsächlich.....

Tournedo vom Rinderfilet <sup>7,9,10</sup>  
Merlotjus – Zwiebelkruste – Waldpilzrisotto  
1/2 Portion 25 / 35

Kalbsrückensteak vom Grill <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
Gorgonzola- Walnüsse – Schnittlauchtagliolini  
1/2 Portion 19 / 29

Gebratene Wachtelbrüstchen- Gänseleber <sup>1a,7,9,10</sup>  
Selleriepüree – schwarzer Trüffel  
1/2 Portion 25 / 35

Edelfische und Riesengarnele <sup>2,4,9</sup>  
Ruccola – Tomatenrisotto  
Balsamicojus  
1/2 Portion 25 / 35

Großer Feldsalat <sup>7,9,10,III</sup> – knusprig gebratene Entenbrust  
Schwarze Nüsse – Waldpilze – rosa Pfeffer  
21

# Die Klassiker... Immer da Immer wieder gerne gegessen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln<sup>1a,3,9,10</sup>  
Spätburgunderjus – handgeschabte Spätzle  
1/2 Portion 17 / 23

Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>1a,3,7</sup>  
Pommes Frites  
1/2 Portion 16 / 22

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen  
Waldpilzrahm  
handgeschabte Spätzle<sup>1a,3,7</sup>  
1/2 Portion 16 / 22

Gebratene Kalbsrahmschnitzel  
Schnittlauchrahm – handgeschabte Spätzle<sup>1a,3,7</sup>  
1/2 Portion 17 / 23

In Spätburgunder geschmorter Sauerbraten  
Apfelrotkraut – geschmelzte Kartoffelklöße<sup>1a,7</sup>  
1/2 Portion 15 / 19

## Weder Fisch noch Fleisch

Feine Parmesantagliolini<sup>1a,3,7,9</sup>  
Babyspinat – schwarzer Trüffel – junger Lauch  
½ Portion 15 / 19

Lauwarmer Bio-Ziegenfrischkäse<sup>1a,3,7</sup>  
Tomatenrisotto – junger Lauch – Basilikum – Zwiebelkruste  
½ Portion 15 / 19

## Unser veganes Gericht

Asiatische Gemüsepfanne<sup>5,6,8d,11</sup>  
mit Sojasprossen, Shii Take, Zuckerschoten ,  
Pak Choi und Glasnudeln  
Kokos-Curryschaum  
½ Portion 17 / 21

## noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne<sup>3,1a,7</sup>

5

Cremiges Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl übergossen  
Kürbiskern-Salzkaramell<sup>3,7</sup>

6,50

Tages-Dessert mit seinem Eis ( fragen Sie danach :-), es lohnt sich )

8,50

Café Gourmand<sup>3,1a,7,8a-b</sup>

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

6,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas<sup>1a,3,7</sup>

10,50

Variation von der Valrhona-Schokolade

Weißes Mousse, Zartbittermousse, warmer Guglhupf, Eis von roter Schokolade

<sup>1a,3,7,8a-i</sup>

11,50

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir beziehen daher schon seit langer Zeit nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft, so erhalten wir z. B. folgende Lebensmittel von:

- Rumpsteak, Rinderfilet, Schweinelendchen, Schweinerücken, Rinderleber und Kalbsrücken vom Schlachthof Offenburg und Schwarzwaldfleisch
- Rinderbug, Rumpsteak, Rinderfilet, Schwarzwälder Schinken, Frühstückswurst von Schwarzwaldfleisch
- Ziegenfrischkäse vom demeter-Betrieb Monte Ziego in Teningen
- Natürliches Mineralwasser und Biere von regionalen Brauereien aus Hornberg ( Ketterer ) und Waldhaus ( Waldhaus ) im Schwarzwald
- Reh aus dem Offenburger Rebland ( Rammersweier, Durbach, Gengenbach ) und vom Schwanauer Forst und vom Schutterlindenberg von unseren Jägern
- kaltgepresstes Bio-Leinöl von der Ölmühle Kirner in Kappel-Grafenhausen gerne auch zum Mitnehmen in unserem Shop
- Bio-Saftschorle von Jung aus Teningen

Aufgrund neuer Bestimmungen sind wir verpflichtet, auch bei sämtlichen Getränken die Allergene anzugeben:

- sämtliche Weine enthalten Sulfite
- unser Bier enthält Gerste und Weizen

Da wir so gut wie alle Lebensmittel und den Großteil der Produkte unverpackt und unverarbeitet einkaufen, sind diese größtenteils inhaltsstofffrei.

Dennoch gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einem kleinen Buchstaben oder einer Zahl rechts oben.

Diese Buchstaben oder Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und der Allergien auslösenden Stoffe kennzeichnen wir wie folgt:

Inhaltsstoffe:

- I. mit Konservierungsstoff
- II. mit Geschmacksverstärker
- III. mit Antioxidationsmittel
- IV. mit Farbstoff
- V. mit Phosphat
- VI. mit Süßungsmittel
- VII. coffeinhaltig
- VIII. chininhaltig
- IX. geschwärzt
- X. enthält eine Phenylalaninquelle
- XI. mit Taurin
- XII. gewachst
- XIII. mit Milcheiweiß
- XIV. geschwefelt

Allergenkennzeichnung ist Pflicht. Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein. Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:
  - a. Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen)
  - b. Roggen
  - c. Gerste
  - d. Haferoder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen:
  - a. Mandeln
  - b. Haselnüsse
  - c. Walnüsse
  - d. Cashew
  - e. Pecannüsse
  - f. Paranüsse
  - g. Pistazien
  - h. Macadamia
  - i. Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Nichtsdestotrotz können uns auch bei der Kennzeichnung Fehler unterlaufen !  
Irren ist ja bekanntlich menschlich :-).

Deshalb bitten wir Sie nach wie vor: Sprechen Sie uns bei starken und hochgradigen Allergien explizit auf Ihre Unverträglichkeiten an, so daß wir uns konzentriert um Ihr Wohlbefinden kümmern können. Denn darauf kommt es uns ja an.

Und zu guter Letzt: Wenn wir uns auf etwas vorbereiten können, lassen Sie es uns rechtzeitig wissen, das Ergebnis wird meistens ein noch Besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Familie Feger und Team