

Es wird Herbst...

Unser Menü

Steinpilzrahmsuppe
mit Tomaten Bruschetta

13

Zander

auf Rahmsauerkraut – Risleekartoffeln

32

oder

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen

Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln

34

Zwetschgenstreuselarte

mit cremigem Vanilleeis

12

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.15 Uhr
und bis 20.15 Uhr an.

Flüssig...

Tafelspitzbouillon
mit kleinem Gemüse - Kräuterflädle
9

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim
13

Kürbis-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele
14

Knackig...

Sommerlicher Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen - Leinsamen
7,50

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet
gereifter Parmesan - Ruccola - Pfifferlinge
17

Gebratene Wachtelbrust
Sauerkraut - Traube - Speck
16

Tafelspitz
mit lauwarmer Kartoffelkernöl- Vinaigrette
14

Hauptsächlich.....

Im ganzen gebratene Entenbrust
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln – rosa Pfefferjus
30

Rinderfilet vom Grill
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim – Petersilienwurzelkartoffelpüree
1/2 Portion 32 / 42

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln
1/2 Portion 24 / 34

Bretonisches Steinbuttfilet
Zitronenrisotto
Pfifferlinge – wilder Brokkoli
1/2 Portion 29 / 39

Gebratene Edelfische
Cremiger Lauch – feine Nudeln – Safranvelouté
1/2 Portion 21 / 31

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak mit Meerrettichkruste

wilder Brokkoli - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen

Pfifferlings-Schnittlauchrahm
handgemachte Spätzle
1/2 Portion 16 / 23

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Rehragout

mit Preiselbeerwacholderrahm - handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 17 / 24

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
Wilder Brokkoli – schwarzer Trüffel aus Ettenheim
1/2 Portion 16,50 / 24

Frische Steinpilze aus Südtirol
mit cremigem Parmesanrisotto
1/2 Portion 19,50 / 25

Unser veganes Gericht...

Dreierlei vom Kürbis
Asiatische Art
1/2 Portion 19 / 25

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,50

Apfel-Maronenstrudel

mit cremigem Vanilleeis

11,50

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

8,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

7,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

11,50

Rumzwetschgenkompott

mit Sauerrahmeis

10,50

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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 Ziege 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

1

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

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. Hafer

oder 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 meist ein noch Besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Familie Feger und Team

Es wird Herbst...

Unser Menü

Steinpilzrahmsuppe
mit Tomaten Bruschetta

13

Zander

auf Rahmsauerkraut – Risleekartoffeln

32

oder

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen

Rahmwirsing - Zitronenschupfnudeln

34

Zwetschgenstreuselarte

mit cremigem Vanilleeis

12

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.15 Uhr
und bis 20.15 Uhr an.

Flüssig...

Tafelspitzbouillon
mit kleinem Gemüse - Kräuterflädle
9

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim
13

Kürbis-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele
14

Knackig...

Sommerlicher Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen - Leinsamen
7,50

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet
gereifter Parmesan - Ruccola - Pfifferlinge
17

Gebratene Wachtelbrust
Sauerkraut - Traube - Speck
16

Tafelspitz
mit lauwarmer Kartoffelkernöl- Vinaigrette
14

Hauptsächlich.....

Im ganzen gebratene Entenbrust
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln – rosa Pfefferjus
30

Rinderfilet vom Grill
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim – Petersilienwurzelkartoffelpüree
1/2 Portion 32 / 42

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln
1/2 Portion 24 / 34

Bretonisches Steinbuttfilet
Zitronenrisotto
Pfifferlinge – wilder Brokkoli
1/2 Portion 29 / 39

Gebratene Edelfische
Cremiger Lauch – feine Nudeln – Safranvelouté
1/2 Portion 21 / 31

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak mit Meerrettichkruste

wilder Brokkoli - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen

Pfifferlings-Schnittlauchrahm
handgemachte Spätzle
1/2 Portion 16 / 23

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Rehragout

mit Preiselbeerwacholderrahm - handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 17 / 24

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
Wilder Brokkoli – schwarzer Trüffel aus Ettenheim
1/2 Portion 16,50 / 24

Frische Steinpilze aus Südtirol
mit cremigem Parmesanrisotto
1/2 Portion 19,50 / 25

Unser veganes Gericht...

Dreierlei vom Kürbis
Asiatische Art
1/2 Portion 19 / 25

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,50

Apfel-Maronenstrudel

mit cremigem Vanilleeis

11,50

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

8,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

7,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

11,50

Rumzwetschgenkompott

mit Sauerrahmeis

10,50

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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 Ziege 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

1

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

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. Hafer

oder 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 meist ein noch Besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Familie Feger und Team

Es wird Herbst...

Unser Menü

Steinpilzrahmsuppe
mit Tomaten Bruschetta

13

Zander

auf Rahmsauerkraut – Risleekartoffeln

32

oder

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen

Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln

34

Zwetschgenstreuselarte

mit cremigem Vanilleeis

12

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.15 Uhr
und bis 20.15 Uhr an.

Flüssig...

Tafelspitzbouillon
mit kleinem Gemüse - Kräuterflädle
9

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim
13

Kürbis-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele
14

Knackig...

Sommerlicher Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen - Leinsamen
7,50

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet
gereifter Parmesan - Ruccola - Pfifferlinge
17

Gebratene Wachtelbrust
Sauerkraut - Traube - Speck
16

Tafelspitz
mit lauwarmer Kartoffelkernöl- Vinaigrette
14

Hauptsächlich.....

Im ganzen gebratene Entenbrust
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln – rosa Pfefferjus
30

Rinderfilet vom Grill
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim – Petersilienwurzelkartoffelpüree
1/2 Portion 32 / 42

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln
1/2 Portion 24 / 34

Bretonisches Steinbuttfilet
Zitronenrisotto
Pfefferlinge – wilder Brokkoli
1/2 Portion 29 / 39

Gebratene Edelfische
Cremiger Lauch – feine Nudeln – Safranvelouté
1/2 Portion 21 / 31

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak mit Meerrettichkruste

wilder Brokkoli - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen

Pfifferlings-Schnittlauchrahm
handgemachte Spätzle
1/2 Portion 16 / 23

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Rehragout

mit Preiselbeerwacholderrahm - handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 17 / 24

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
Wilder Brokkoli – schwarzer Trüffel aus Ettenheim
1/2 Portion 16,50 / 24

Frische Steinpilze aus Südtirol
mit cremigem Parmesanrisotto
1/2 Portion 19,50 / 25

Unser veganes Gericht...

Dreierlei vom Kürbis
Asiatische Art
1/2 Portion 19 / 25

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,50

Apfel-Maronenstrudel

mit cremigem Vanilleeis

11,50

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

8,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

7,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

11,50

Rumzwetschgenkompott

mit Sauerrahmeis

10,50

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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

1

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

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. Hafer
- oder 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 meist ein noch Besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Familie Feger und Team

Es wird Herbst...

Unser Menü

Steinpilzrahmsuppe
mit Tomaten Bruschetta

13

Zander

auf Rahmsauerkraut – Risleekartoffeln

32

oder

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen

Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln

34

Zwetschgenstreuselarte

mit cremigem Vanilleeis

12

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.15 Uhr
und bis 20.15 Uhr an.

Flüssig...

Tafelspitzbouillon
mit kleinem Gemüse - Kräuterflädle
9

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim
13

Kürbis-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele
14

Knackig...

Sommerlicher Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen - Leinsamen
7,50

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet
gereifter Parmesan - Ruccola - Pfifferlinge
17

Gebratene Wachtelbrust
Sauerkraut - Traube - Speck
16

Tafelspitz
mit lauwarmer Kartoffelkernöl- Vinaigrette
14

Hauptsächlich.....

Im ganzen gebratene Entenbrust
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln – rosa Pfefferjus
30

Rinderfilet vom Grill
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim – Petersilienwurzelkartoffelpüree
1/2 Portion 32 / 42

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln
1/2 Portion 24 / 34

Bretonisches Steinbuttfilet
Zitronenrisotto
Pfifferlinge – wilder Brokkoli
1/2 Portion 29 / 39

Gebratene Edelfische
Cremiger Lauch – feine Nudeln – Safranvelouté
1/2 Portion 21 / 31

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak mit Meerrettichkruste

wilder Brokkoli - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen

Pfifferlings-Schnittlauchrahm
handgemachte Spätzle
1/2 Portion 16 / 23

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Rehragout

mit Preiselbeerwacholderrahm - handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 17 / 24

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
Wilder Brokkoli – schwarzer Trüffel aus Ettenheim
1/2 Portion 16,50 / 24

Frische Steinpilze aus Südtirol
mit cremigem Parmesanrisotto
1/2 Portion 19,50 / 25

Unser veganes Gericht...

Dreierlei vom Kürbis
Asiatische Art
1/2 Portion 19 / 25

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,50

Apfel-Maronenstrudel

mit cremigem Vanilleeis

11,50

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

8,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

7,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

11,50

Rumzwetschgenkompott

mit Sauerrahmeis

10,50

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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

1

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

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. Hafer
- oder 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 meist ein noch Besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Familie Feger und Team

Es wird Herbst...

Unser Menü

Steinpilzrahmsuppe
mit Tomaten Bruschetta

13

Zander

auf Rahmsauerkraut – Risleekartoffeln

32

oder

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen

Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln

34

Zwetschgenstreuselarte

mit cremigem Vanilleeis

12

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.15 Uhr
und bis 20.15 Uhr an.

Flüssig...

Tafelspitzbouillon
mit kleinem Gemüse - Kräuterflädle
9

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim
13

Kürbis-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele
14

Knackig...

Sommerlicher Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen - Leinsamen
7,50

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet
gereifter Parmesan - Ruccola - Pfifferlinge
17

Gebratene Wachtelbrust
Sauerkraut - Traube - Speck
16

Tafelspitz
mit lauwarmer Kartoffelkernöl- Vinaigrette
14

Hauptsächlich.....

Im ganzen gebratene Entenbrust
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln – rosa Pfefferjus
30

Rinderfilet vom Grill
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim – Petersilienwurzelkartoffelpüree
1/2 Portion 32 / 42

Im ganzen gebratenes Rehnüsschen
Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln
1/2 Portion 24 / 34

Bretonisches Steinbuttfilet
Zitronenrisotto
Pfifferlinge – wilder Brokkoli
1/2 Portion 29 / 39

Gebratene Edelfische
Cremiger Lauch – feine Nudeln – Safranvelouté
1/2 Portion 21 / 31

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak mit Meerrettichkruste

wilder Brokkoli - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen

Pfifferlings-Schnittlauchrahm
handgemachte Spätzle
1/2 Portion 16 / 23

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Rehragout

mit Preiselbeerwacholderrahm - handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 17 / 24

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
Wilder Brokkoli – schwarzer Trüffel aus Ettenheim
1/2 Portion 16,50 / 24

Frische Steinpilze aus Südtirol
mit cremigem Parmesanrisotto
1/2 Portion 19,50 / 25

Unser veganes Gericht...

Dreierlei vom Kürbis
Asiatische Art
1/2 Portion 19 / 25

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,50

Apfel-Maronenstrudel

mit cremigem Vanilleeis

11,50

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

8,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

7,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

11,50

Rumzwetschgenkompott

mit Sauerrahmeis

10,50

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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

1

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

" Information zu Allergenen und Zusatzstoffen: Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit gerne eingesehen werden.

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. Hafer
- oder 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 meist ein noch Besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Familie Feger und Team