

Unser Menü

Süppchen vom jungen Bärlauch
Ziegenfrischkäse – Bresaola – Kornkräcker
12

Bretonischer Seeteufel
Ligurisches Gemüse – Fregola Sarda
36

oder

Medaillons vom Kalbsfilet
Frühlingsgemüse – Erbsen – Morcheln
Zitronenhollandaise – Gnocchi
36

Variation von der Heidelbeere
13

52 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 61 €

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

Flüssig...

Kräftige Flädlesuppe
mit kleinem Gemüse
7

Petersilienwurzelsuppe
Gebeizter Saibling – Kresse
11

Knackig...als Beilage

Frühlingshafter Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen – Leinsamen
8,50

Knackiger Feldsalat
Himbeerdressing – Rote Beete – Petersilienwurzel – geröstete Körner
10,50

vorweg oder zwischendurch...

Rote Beete-Carpaccio
Marinierter Schafskäse – Walnüsse – Himbeervinaigrette
17

Lauwarmer Ziegenfrischkäse
Sesam – Feldsalat – geröstete Nüsse – Gemüsecrunch
15

Knuspriger Schweinebauch
Koriandermayonaise – Asia-Glasnudelsalat
18

Hauptsächlich.....

Bretonischer Lammrücken
Bärlauch – Ratatouille – Kartoffelgratin
1/2 Portion 29 / 39

Ortenauer Rehrücken
Petersilienwurzelcreme – Ahorn – Wacholder – Kartoffelnocken
1/2 Portion 29 / 39

Atlantischer Steinbutt
Ligurischer Gemüsesud – Fregola Sarda
1/2 Portion 29 / 39

Arktischer Saibling
Sesam – Pak Choi – Glasnudel
Curry-Kokosschaum
1/2 Portion 23 / 33

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak in der Kräuter-Zwiebelkruste

Ratatouille - Kartoffelgratin
1/2 Portion 20 / 27

Im Ganzen gebratenes Schweinelendchen

Zitronenhollandaise - Marktgemüse - Hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 19 / 25

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 15 / 19

In Spätburgunder 36 h geschmorte Rinderbäckle

Marktgemüse
Cremige Rahmpolenta
1/2 Portion 19 / 25

Weder Fisch noch Fleisch...

Lauwarmer Bio-Ziegenfrischkäse auf asiatische Art

Gebackene Frühlingsrolle – Pak Choi – Glasnudeln

Curry-Kokosschaum

1/2 Portion 16,50 / 24

Carnaroli-Risotto

Ofentomaten – Petersilienstroh – Rote Beete Chips – Morcheln

1/2 Portion 16,50 / 24

Cremiges Fregola Sarda

Knackiges Gemüse – Petersilienschaum – Parmesancrunch – Shii Take

1/2 Portion 15 / 23

Unser veganes Gericht...

Thai-Curry Wok

Pak Choi

Kokosschaum – Mango – Glasnudel

1/2 Portion 17 / 25

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,90

Maiseis – Mascarponeschaum – Zitrusfrucht

12,50

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

8,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

12,50

Nuß-Nougatwolke

Gewürzorange

10,50

Warmer Guglhupf von der Valrhonaschokolade

Joghurt-Bananeneis

11,50

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. koffeinhaltig
- 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