

Unser Menü

Trüffelcappuccino

Petersilienwurzel

19

Adlerfisch

Wilder Brokkoli – Salzzitrone – Risotto

36

oder

Ortenauer Reh

Pfifferlinge – Haselnußspätzle – Waldbeeren

36

Brombeere – gebrannte Crème – Joghurt

12

52 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 61 €

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

Flüssig...

Pfifferlingscrèmesuppe

Tomaten-Bruschetta

9

Flädlesuppe

Schnittlauch – kleines Gemüse

7

Knackig...als Beilage

Herbstlicher Salat mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen – Leinsamen

8,50

Tomatensalat von Urtomaten

Schalotten – Schnittlauch

8,50

vorweg oder zwischendurch...

Pfifferlingscapuccino

Schwarzer Trüffel – Petersilienwurzel

18

Urtomaten

Burrata – Basilikum – Oliven

17

Gebeizter Lachs

Fenchel – Orangen – Grapefruit – Kapernäpfel

19

Hauptsächlich.....

Rinderfilet vom Weideochsen
Petersilienwurzelcrème – schwarzer Trüffel
1/2 Portion 29 / 39

Riesengarnelen
Basilikum – Zitronentagliolini
Wilder Brokkoli
1/2 Portion 24 / 34

Steinbutt
Salzzitrone – Pfifferlingsrisotto
1/2 Portion 29 / 39

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

Schwäbischer Rostbraten
Spätburgunderjus - Schmorzwiebeln
hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Rumpsteak vom Weideochsen
Zwiebeljus - grüne Bohnen - Grenaille-Bratkartoffeln
1/2 Portion 21 / 28

Im Ganzen gebratenes Schweinelendchen
Pfifferlingsschaum - Hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 19,5 / 26

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein
Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 15 / 19

Saures Leberle nach Mutters Art
Grenaille-Bratkartoffeln
1/2 Portion 14 / 18

Weder Fisch noch Fleisch...

Lauwarmer Bio-Ziegenfrischkäse
Basilikum – Caponata – Grenaillekartoffeln
½ Portion 16,50 / 24

Zucchini-Auberginen-Gemüselasagne
Basilikum
½ Portion 17 / 25

Pfifferlingstagliolini
Tomaten – Schnittlauch – Pecorino
½ Portion 17 / 25

Unser veganes Gericht...

Sizilianische Caponata
Pinienkerne – Basilikum – Grenailles
½ Portion 18 / 26

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne
5,90

Heidelbeer-Tiramisu mit Joghurt-Heidelbeereis
12

Tages-Dessert (fragen Sie danach :-), es lohnt sich)
8,50

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten
9,50

Joghurteis im Glas
8,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas
13,50

Delice von weißer und dunkler Valrhonachokolade
Zartbitter-Eis - Waldbeeren
13

Vanille-Spaghettieis
Gehobelte weiße Schokolade
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 von der Fleischergenossenschaft (ehemals 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

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.

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