

# Was, schon Herbst ? Wo war`n der Sommer ?..



## Menü

Tartar vom roten Thunfisch<sup>4,5,6,7,11</sup>

Wasabi – Avocado – Kresse

19

\*\*\*\*

Steinbutt<sup>4,7,9</sup>

Pfifferlingsravioli – Selleriepüree – geschmolzene Tomaten

35

oder

Rehnüsschen<sup>9</sup>

Pfifferlinge – Haselnußspätzle

Preiselbeer-Wacholderrahmsauce<sup>1a,3,7</sup>

29

\*\*\*\*

Delice von der Valrhonäschokolade<sup>3,7</sup>

Gartenbeeren – Joghurt-Heidelbeereis

10

49 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 59 €

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

## Flüssig...

Pfifferlingskraftbrühe  
Tomate – Pfifferlingsraviolo<sup>1a,3</sup>  
8

Rahmsuppe vom Sunny Hokkaido-Kürbis<sup>1a,7</sup>  
Geröstete Kürbiskerne – steirisches Kernöl – Koriander  
7

## Knackig...

Herbstlicher Salat<sup>7,9,10,III</sup> mit Kirners Leinöl  
Gerösteter Buchweizen – Leinsamen  
6

## vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet<sup>III</sup>  
Schwarzer Trüffel – gereifter Parmesan  
15

Gebratene Gänseleber  
Himbeeren – Vanillezwetschgen – Sellerie<sup>7,9</sup>  
18

Gebratene Wachtelbrüstchen<sup>7</sup>  
Pfifferlingsrisotto  
Basilikum-Tomatenvinaigrette  
16

# Hauptsächlich.....

Rinderfilet vom Grill<sup>7,9,10</sup>

Merlotjus – Ofentomaten – Parmesanrisotto – schwarzer Trüffel

1/2 Portion 25 / 35

Kalbsrückensteak vom Grill<sup>1a,3,7,9,10</sup>

Pfifferlingsrahm – Spätzle

1/2 Portion 19 / 29

Gebratene Wachtelbrüstchen – Gänseleber<sup>1a,,7,9,10</sup>

Selleriepüree – schwarze Nüsse – Vanillezwetschgen

1/2 Portion 25 / 35

Steinbutt asiatisch<sup>4,11</sup>

Sojasprossen – Glasnudeln – Shiitake – Sesammöhren

1/2 Portion 25 / 35

Yellow-Fin Thunfisch<sup>4</sup>

Confit von roter Zwiebel – Rosmarinpolenta – Ofentomatensud

1/2 Portion 25 / 35

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln<sup>1a,3,9,10</sup>  
Rotweinjus - 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  
Pfifferlingsrahm  
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

Rumpsteak vom Weideochsen  
Thymianjus- Pfifferlinge - Kartoffelgratin<sup>1a,7</sup>  
1/2 Portion 19 / 25

# Weder Fisch noch Fleisch

Feine Pfifferlingsravioli  
im Ofentomatensud<sup>1a,3,7,9</sup>

Babyspinat – Sellerie

1/2 Portion 15 / 19

Pfifferlingspolenta  
mit gratiniertem Bio-Ziegenfrischkäse  
Rote Zwiebelmarmelade – Ruccola<sup>7</sup>

1/2 Portion 15 / 19

## Unser veganes Gericht

Asiatische Gemüsepfanne<sup>5,6,8d,11</sup>  
mit Sojasprossen, Shii Take, Zuckerschoten,  
Sesam-Ingwerkarotten und Glasnudeln

Kokos-Curryschaum

1/2 Portion 17 / 21

## noch was Süßes ...

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

5

Limonen-Crème Brûlée mit roter Grütze und Joghurt-Holunderreis<sup>1a,3,7</sup>

9

Café Gourmand<sup>3,1a,7,8a-b</sup>

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Mango-Passionsfruchtsorbet im Glas

6

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

10,50

Rote Grütze mit Vanilleeis<sup>3,7</sup>

8,50

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
- Tannenliebe Bio-Erfrischungsgetränk aus wild gesammelten Tannenspitzen aus Freiburg

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. 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 Sulphite (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 wir 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