

Unser Menü im neuen Jahr

Hummerbisque

Fenchel – Ratatouille – Chorizo – gebratene Jakobsmuschel
21

Seeteufel

Topinambur – grüner Spargel – Tomate – Räucherfisch
36

oder

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet

Waldpilzrisotto
Thymianjus
37

Schokolade

Pistazie – Himbeere
15

59 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 69€

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

Flüssig...

Räucherfischsüppchen

Forelle – kleines Gemüse

11

Schwarzwurzelcreme

Semmelknödel – Daikonkresse

9

Knackig... als Beilage

Winterlicher Salat mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen – Leinsamen

1/2 Portion 6 / 9,50

Knackiger Feldsalat

Kartoffel-Kernöldressing – geröstete Nüsse und Kerne

1/2 Portion 8 / 11,50

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet

Schwarzer Trüffel – gereifter Parmesan

19

Lauwarme geräucherte Forelle

Topinambur – Meerrettichespuma – Apfel

17

Hauptsächlich...

Rumpsteak vom Weideochsen
Thymian - Ratatouille - Kartoffelgratin
1/2 Portion 23 / 33

Rinderfilet
Petersilienwurzelcreme - Schwarzer Trüffel
1/2 Portion 30 / 42

Steinbutt
Krustentierschaum - Fenchelratatouille - Ofentomaten
Tagliolini
1/2 Portion 29 / 39

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

Schwäbischer Rostbraten
Spätburgunderjus - Röstzwiebeln
hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 22 / 29

36 h geschmorter Sauerbraten
Duftendes Rotkraut - gebratene Serviettenknödel
1/2 Portion 16,50 / 24

Saures Leberle nach Mutters Art
hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 14 / 19

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein
Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 14 / 19

Schutterlindenberger Rehragout
Waldpilze - Preiselbeer-Wacholderrahm - hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 27

Weder Fisch noch Fleisch...

Gebratene Serviettenknödel
Waldpilze – Baby Leaf – warme Himbeervinaigrette
Portion 17 / 25

Trüffel- Tagliolini
Grüner Spargel
1/2 Portion 19 / 27

Unser veganes Gericht...

Winterliche Gemüselandschaft
1/2 Portion 19 / 27

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,90

Mousse von weißer und dunkler Valrhonaschokolade

Haselnusseis

14,50

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

8,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Himbeer-Baisertörtchen

Himbeersorbet

12,50

Lebkuchen - Crème Brûlée

Orangensorbet

12

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 sowie 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 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