

Sommerlicher Winter .-)...

Unser Menü

Orangen-Ingwer-Kürbiscappuccino
pikante Riesengarnele

13

Im Ganzen gebratener Seeteufel
Petersilienwurzel – Babyleaf – Petersilienstroh
35

oder

Mit Äpfeln und Maronen gefüllte Entenbrust
Speckrahmwirsing – Zitronenschupfnudeln

33

Delice von der Valrhona-Schokolade
Portweinkirschen – Lebkuchensorbet
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...

Gänsekraftbrühe
mit kleinem Gemüse – Kräuterflädle
7

Getrüffeltes Petersilienwurzelsüppchen
mit schwarzem Trüffel aus Ettenheim
13

Knackig...

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

Knackiger Feldsalat
knuspriger Speck – Kracherle
9,50

vorweg oder zwischendurch...

Bresaola-Carpaccio
gereifter Parmesan – schwarzer Trüffel – weißer Balsamico
17

Gebeizte Ente
Feldsalat – Walnüsse – steirisches Kernöl – eingelegter Kürbis
16

Hauptsächlich.....

Rinderfilet vom Grill

schwarzer Trüffel aus Ettenheim – Petersilienwurzelkartoffelpüree

1/2 Portion 32 / 42

Im ganzen gebratener Rehrücken

Walnüsse

Rahmwirsing – Zitronenschupfnudeln – Preiselbeer-Lavendeljus

1/2 Portion 25 / 36

Bretonisches Steinbuttfilet

Ofentomaten – Steinpilzrisotto

1/2 Portion 32 / 42

Atlantischer Seeteufel

Kürbis-Ingwerpüree

Kürbisgnocchi

1/2 Portion 25 / 35

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Ortenauer Rumpsteak in der Meerrettichkruste

Cremiger Lauch - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Im ganzen gebratenes Schweinelendchen

Steinpilz-Schnittlauchrahm
handgemachte Spätzle
1/2 Portion 17 / 24

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Rehragout

Preiselbeer-Wacholderrahm - Steinpilze - handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 18 / 25

In Spätburgunder 24 h gegarter Sauerbraten

Apfel-Maronen-Rotkraut
Geschmälzte Kartoffelklöße
1/2 Portion 15 / 19

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
schwarzer Trüffel aus Ettenheim

1/2 Portion 16,50 / 24

Steinpilzrisotto

Ofentomaten – Petersilienstroh – gebackene Petersilie

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

5,90

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

8,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

12,50

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

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