

## Unser Menü

### Feldsalat

Kalbsbries – Wachtelbrüstle – schwarzer Trüffel

22

\*\*\*\*

### Seeteufel

Kürbis–Ingwercreme – Orangengnocchi – Olivenkruste

38

oder

### Ortenauer Reh

Pfifferlinge – Haselnußspätzle – Waldbeeren

36

\*\*\*\*

Variation vom Burgheimer Apfel

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...

### Kürbis-Ingwersuppe

Steirisches Kernöl – geröstete Kürbiskerne

9

### Flädlesuppe

Schnittlauch – kleines Gemüse

7

## Knackig...als Beilage

### Herbstlicher Salat mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen –Leinsamen

8,50

### Knackiger Feldsalat

Kartoffelvinaigrette – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

9,50

## vorweg oder zwischendurch...

### Getrüffeltes Wachtelrisotto

Kalbsbries – Petersilienwurzel – Brotcrunch

22

### Carpaccio vom Rinderfilet

Eingelegte Waldpilze –Salzzitrone –gereifter Parmesan

19

### Gratiniertes Räucherlachsflädle

Meerrettichschaum

16

# Hauptsächlich.....

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

Gratiniertes Zanderfilet  
Rieslingkraut – Meerrettichschaum – Grenaillekartoffeln  
1/2 Portion 25 / 35

Seeteufel  
Safran-Fenchelrisotto  
Wilder Brokkoli- Maldon Sea Salt  
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  
Thymianjus - Ratatouille - Kartoffelgnocchi  
1/2 Portion 21 / 28

Im Ganzen gebratenes Schweinelendchen  
Sautierte Waldpilze - Hausgemachte Spätzle  
1/2 Portion 19,50 / 26

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

Ortenauer Rehragout  
Handgerührte Preiselbeeren - Hausgemachte Spätzle  
1/2 Portion 16,50 / 24

36 h geschmorter Sauerbraten  
Duftendes Rotkraut - geschmälzte Kartoffelklöße  
1/2 Portion 16,50 / 24

## Weder Fisch noch Fleisch...

Lauwarmer Bio-Ziegenfrischkäse  
Glasnudel – Asia-Gemüse – Kokos-Curryschaum  
1/2 Portion 16,50 / 24

Getrüffeltes Lauchrisotto  
Karotte – Petersilienstroh  
1/2 Portion 19 / 29

Tagliolini mit sautierten Pilzen  
Tomaten – Schnittlauch – Pecorino  
1/2 Portion 17 / 25

## Unser veganes Gericht...

Linsen-Kürbis-Dal  
ShiiTake – Zuckerschoten  
1/2 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