

Unser Menü

Gebeizter Ji hao Lachs

Orange – Fenchel – Kapernäpfel – Limone

19

Steinbutt

Garnele – rote Zwiebel – Tomate – Spinat- Gnocchi

42

oder

Reh vom Schutterlindenberg

Macadamia – Flower Sprouts – Cranberries – Schupfnudeln

39

Nougat – Baumkuchen

Mandarine

13

55 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 64 €

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

Flüssig...

Geschmorte Tomatensuppe

Fetakäse - Riesengarnele

14

Consommé von der Maispoularde
Schnittlauch - kleines Gemüse - Geflügelraviolo

9

Knackig...als Beilage

Winterlicher Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen - Leinsamen - Daikon - Kresse

9,50

Knackiger Feldsalat
Kartoffelvinaigrette - Kernöl - geröstete Kürbiskerne - Kartoffelchips

10,50

vorweg oder zwischendurch...

Vitello tonnato

Ruccola - Kapernäpfel - Sardelle

18

Carpaccio von der Beete

Geröstete Nüsse und Kerne - Salzzitrone - Bio-Ei

16

Ravioli von der Maispoularde

Ratatouillecreme - Feta - eingelegte Zwiebel - Spinat

15

Hauptsächlich.....

Freiland-Maispoularde

Ruccola-Tomatenrisotto - eingelegte rote Zwiebeln - Balsamicojus

1/2 Portion 22 / 32

Steinbutt

Garnele - rote Zwiebel - Tomate - Spinat- Gnocchi

1/2 Portion 32 / 42

Ji Hao Lachsfilet vom Grill

Ratatouillecreme

Thymiangnocchi

1/2 Portion 25 / 35

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

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

Rumpsteak vom Weideochsen
Winterschmorgemüse - Thymian-Kartoffelgratin
1/2 Portion 23 / 31

Kalbsrahmschnitzel
Cognac-Schnittlauchrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 27

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 15 / 25

In Merlot geschmorte Rinderbäckle
Thymian-Kartoffelgratin - Schmorgemüse
1/2 Portion 16 / 26

Weder Fisch noch Fleisch...

Kartoffel-Fetakäsestrudel

Tomatencreme – Ratatouille – eingelegte rote Zwiebel

½ Portion 19 / 29

Ruccola-Tomatenrisotto

Artischocke – Petersilienstroh – Balsamicojus

½ Portion 17 / 27

Unser veganes Gericht...

Linsen-Kichererbsen-Curry

Gebrautes Gemüse

Kokos – Basmatireis

½ Portion 19 / 29

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne
5,90

Walnußmousse mit Salzkaramell-Eis
13

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

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

Pistazien-Crème Brûlée
Orangensorbet
12,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas
13,50

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

Lauwarmer Schokokuchen
Apfel-Zimteis
13,50

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