

Sommer.... immer noch

Unser Menü

Pfifferlingscappuccino
schwarzer Trüffel aus Ettenheim

13

Filet vom Adlerfisch

wilder Brokkoli – Rataouillecreme – Thymianvelouté

29

oder

Knusprig gebratene Entenbrust

Rahmlauch – Zitronengnocchi – Lavendel-Honigjus

30

Gebackene Beeren

Vanilleschaum / Heidelbeereis

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...

Flädlesuppe

Markklössle – kleines Gemüse

8

Pikante Thaisuppe

ShiiTake – Edelfische

12

Gazpacho andaluz

Romanaherzen – gebratene Riesengarnele

12

Knackig...

Sommerlicher Salat mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen – Leinsamen

6,90

vorweg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rinderfilet

gereifter Parmesan – Ruccola

16

Pfifferlingscappuccino

schwarzer Trüffel aus Ettenheim

13

Sashimi vom Thunfisch

Asia-Salat – Glasnudeln – Wasabi – Ingwer

19

Hauptsächlich.....

Roter Thunfisch

Soja – Asiatische Gemüse und Aromen – Glasnudeln

1/2 Portion 23 / 33

Rinderfilet vom Grill

Ettenheimer schwarzer Trüffel – Selleriecreme – Trüffeljus

1/2 Portion 29 / 39

Ortenauer Rehrücken

Selleriecreme – schwarze Walnüsse – Pfifferlinge

1/2 Portion 27 / 37

Bretonisches Steinbuttfilet

Zitronenrisotto

Pfifferlinge – wilder Brokkoli

1/2 Portion 29 / 39

Feine Frühlingsalate – gebratene Edelfische

Eingelegte Pfifferlinge – wilder Brokkoli

1/2 Portion 20 / 27

Gebratene Edelfische

Cremiger Lauch – feine Nudeln – Safranvelouté

1/2 Portion 21 / 31

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Spätburgunderjus
handgeschabte Spätzle
1/2 Portion 19 / 25

Ortenauer Rumpsteak vom Grill

Grüne Bohnen - Brägel
1/2 Portion 20 / 27

Schweinlendchen am Stück gebraten

Pfifferlings-Schnittlauchrahm
Handgemachte Spätzle
1/2 Portion 16 / 23

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein

Pommes Frites - Jus
1/2 Portion 13 / 17

Weder Fisch noch Fleisch...

Feine Parmesantagliolini
Wilder Brokkoli – schwarzer Ettenheimer Trüffel
1/2 Portion 16,50 / 24

Gebratene Zitronengnocchi
rote Zwiebel – Bohnen – schwarze Nüsse – Pfifferlinge
1/2 Portion 16 / 22

Unser veganes Gericht...

Asia- Gemüse aus dem Wok
Kokos-Curry – Koriander – Mango – Glasnudeln
1/2 Portion 18 / 23

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,50

Heidelbeer-Tarte mit Baiser

Joghurt-Eis

10,50

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

7,50

Kleine Dessertvariation mit fünf Verführungen im Glas

11,50

Alex` Schokoladen-Bananenschnitte

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
- 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 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