

Unser Menü

Süppchen vom ersten Spargel
Gebeizter Saibling – geröstete Mandel
12

Zander
Nußbutter – Zitrone – Petersilie – Spargel
Gnocchi
36

oder

Medaillons vom Kalbsfilet
Petersiliencreme – Waldchampignons- Topinambur – Petersilienwurzelstroh
36

Erdbeere – Himbeere – Joghurt
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...

Feine Bouillon von Edelfischen

Aioli - Röstbrot - Safran

12

Karotten-Ingwersüppchen

Thymian - Ziegenfrischkäse

9

Knackig...als Beilage

Frühlingshafter Salat mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen - Leinsamen

8,50

vorweg oder zwischendurch...

Rote Beete-Carpaccio

Lauwarmer Ziegenfrischkäse - geröstete Nüsse und Kerne - Radiesle

17

Marinierter Spargelsalat

gratinierter Ziegenfrischkäse

Wachtelei - Ruccola - Wildkräuter

17

Knuspriger Zander

Lauwarmer Spargelsalat

Radiesle - Schnittlauch

18

Hauptsächlich.....

Rinderfilet vom Weideochsen

Petersilienwurzelcrème – Topinamburchips – Portweinjus

1/2 Portion 29 / 39

Edelfische

Ruccola – Tomaten – Basilikumrisotto

Balsamicovelouté

1/2 Portion 23 / 33

Steinbutt

Nußbutter – Zitrone – Petersilie – Spargel

Gnocchi

1/2 Portion 27 / 38

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

Schwäbischer Rostbraten
Spätburgunderjus - Schmorzwiebeln
hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 26

Rumpsteak vom Weideochsen
Bärlauch-Kräuterbutter - Schmelzzwiebeln - Bratkartoffeln
1/2 Portion 21 / 28

Im Ganzen gebratenes Schweinelendchen
Waldchampignons - Bärlauchschaum - Hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 19 / 25

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

Saures Leberle nach Mutters Art
Brägeli
1/2 Portion 14 / 18

Weder Fisch noch Fleisch...

Lauwarmer Bio-Ziegenfrischkäse
Basilikum - Ratatouille - Gnocchi

1/2 Portion 16,50 / 24

Bärlauch-Carnaroli-Risotto
Ofentomaten - Petersilienstroh - weißer Spargel

1/2 Portion 17 / 25

Unser veganes Gericht...

Gemüse-Curry
Kichererbsen - Pak Choi - gebratener Spargel
Gebrannter Lauch
Roter Quinoa

1/2 Portion 18 / 26

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,90

Himbeer-Tiramisu mit Joghurt-Himbeere

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

Gebrannte Orangen-Crème

Duploeis

11,50

Erdbeer-Panna Cotta

Holundergelee - Erdbeereis

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 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 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

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 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