

Fisch / Vegetarisch

Rote Beete Ravioli / Blattspinat / Tomate / Parmesan
€ 17

Tranche Lachs gegrillt / asiatische Wokgemüse / hausgemachte Pasta
€ 21

Fleisch

*Wir beziehen unser Fleisch aus der Region Baden-Württemberg und dem Markgräfler Land
Firma Kaltenbach aus Schallstadt*

Schweinefilet rosa gebraten / sommerliche Gemüse / hausgemachte Spätzle
€ 21

Wildragout & rosa gebratenes Rehnüsse / Spitzkohlgemüse / Spätzle
€ 25

Kalbsnüsse rosa gebraten / Risotto / frische Pfifferlinge
€ 25

Rinderfilet rosa gegrillt / Pfifferlinge a la Creme / Polenta-Tomatenterrine
€ 33

USA-Ribeye (mit Fettanteil) gegrillt / mediterraner Kartoffelsalat / Gurke
€ 35

(n) enthält Natriumcarbonat

Dessert

Eis & Sorbet / Sahne
€ 7

heimische Beeren / Joghurt-Limetteneis
€ 10

Käsekuchen / frische Waldheidelbeeren glasiert
€ 10

Käseauswahl
€ 10

Vorspeisen

sommerliche Salate / Tomate / Gurke
€ 10

Strauchtomaten / Büffelmozzarella
€ 12

gebeizter Lachs von der Dreisamtäler Lachsmanufaktur / Pfifferling –Apfelsalat
€ 14

Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Parmesan
€ 15

französische Wildgeflügelterrine / Gänseleber / Brioche
€ 16

Suppen

Badische Rinderbrühe / Markklößchen
€ 7

Fenchel-Honigschaumsüppchen
€ 7

Aperitifempfehlung

Summer Fresh (Limonello, Winzersekt, Orangensaft)

1 Glas 7 €

Weinempfehlung

2018er Chardonnay trocken

Weingut Zähringer, Heitersheim

feinduftig, knackig-frischer Chardonnay mit einer großen Bandbreite an Aromen von Fliederduft über Birne, reifen Apfel bis hin zu fruchtiger Grapefruit.

€ 36

0,75 ltr. Flasche

2017er Cuvée Rouge Edelgräfler

(Regent, Cabernet Cortis, Spätburgunder und Cabernet Carol)

Weingut Zähringer, Heitersheim

€ 33

0,75ltr.Flasche

spannendes Spiel von Aromen feine Waldbeerendüfte, Himbeer- und Pflaumenaroma begleitet von zarten Holzaromen. Warmer, fruchtbetonter Charakter, harmonisch und nachhaltig.

Hausgastmenü

gebeizter Lachs von der Dreisamtäler Lachsmanufaktur / Pfifferling –Apfelsalat

x

Gutedel-Senfschaumsüppchen

x

Rücken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Spitzkohlgemüse / Kartoffelpüree

x

glasierte Beeren / Joghurt-Limetteneis

€ 42

Feinschmeckermenü

französische Wildgeflügelterrine / Gänseleber / Brioche

x

Fenchel-Honigschaumsüppchen

x

Zander gebraten / junger Spinat

x

irische Lammkotelette rosa gebraten / mediterrane Gemüse / Falafel

x

Käseauswahl

x

Käsekuchen / frische Waldheidelbeeren glasiert

€ 58