

♥ **Heimat-Menü und À la carte**

Bunter gemischter Bio-Salatteller

€ 7,50

Badische Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch und Kräutern

€ 6,20 / groß € 7,80



Ochsenherztomate mit mariniertem Bio Burrata
und Tomatenvinaigrette dazu Sommerliche Blattsalate

Vorspeise € 14,50 / Hauptgericht € 18

Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter gratiniert
Schalottensauce dazu grüne Bohnen und Süßkartoffelpommes

€ 26,90

Bio-Tagliatelle mit Rucola und frischen Pfifferlingen
dazu Parmesanschaumsauce und Ofentomate

€ 19,90



Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce
mit gefüllter Preiselbeerbirne

frische Pilze, Gemüse und hausgemachte Spätzle

€ 24,90

Sommersalate mit luftgetrocknetem Bergschinken
Aprikosen-Chutny und gebratene Pfifferlingen

€ 17,90

Hausgemachte Rehmaultaschen

in der Brühe mit Pilzen, bunter gemischter Salat

€ 14,90

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Kräutern gebraten, feine Vermouthsauce, Mangoldgemüse und Butterkartoffeln

€ 21,80



Pochierter Pfirsich im Knusperblatt gebacken
dazu Beerenragout und Basilikum-Joghurteis mit Salzzitrone

14.50 €

♥ **Heimat-Menü 3 Gänge € 37,50**

Ochsenherztomate, Rehragout

Pochierter Pfirsich



DE-ÖKO-006