

Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Butternutkürbis und Salzzitrone 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 10 . Beilagen Bio-Salatteller 7.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.80

Mispelsuppe mit Süßkartoffel, Chili und Blaubeeren 11.



Hausgemachte Tagliatelle mit gerösteten Cashewkernen
Kürbis Ratatouille dazu mariniertes Ziegenfrischkäse 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszünge mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 32.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schutttertäl
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 29.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter Preiselbeer Birne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 29.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalottensauce, Fancy Barbecue
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 35.

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 19.

Heimat-Menü

Eismeerforelle gewürfelt und gebeizt
Zweierlei Blumenkohl, Citrat Frucht und Hagebutte



Ossobuco – Kalbshaxen Scheiben geschmort in Auberginensauce
Gefüllter Knochen, Saisongemüse und Wurzelgemüsepurée



Schokoladenwaffel mit pochiertes Birne
dazu Zirbelkieferiscreme und Cassis Beeren

Menü 56.

