

Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Butternutkürbis und eingelegte Blaubeeren 18.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9.50 Beilagen Bio-Salatteller 6.50

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.80

Mispelsuppe mit Süßkartoffel, Chili und Basilikum 11.



Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen
Kürbis Ratatouille mit Oliven und Ziegenfrischkäse 26.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 30.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 28

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

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

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

Heimat-Menü

Zanderfilet mit Steinpilz-Butter und Fenchel gebraten
Hagebuttensauce dazu Hokkaido-Kürbisstrudel



Geschmortes St.Petermer Zicklein in der eigenen Sauce mit Aubergine
Saisongemüse und gratinierte Schniederspätzle



Kürbiskern-Eisparfait mit Kürbiskern Krokant
dazu Quitten-Variationen

Menü 54.



DE-ÖKO-006