

## Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller  
mit Gemüse, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Rote Beete und Blaubeeren 19.

Vorspeisen Bio-Salatteller 11 . Beilagen Bio-Salatteller 7.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 8.00

Frühlingszwiebel-Rhabarbersuppe  
mit Rehleber oder Manouri 13.00



Spargelroulade im Mangoldflädle gebacken  
dazu Ziegenfrischkäse und Sauce Hollandaise 29.

Kalbsleberscheiben und Kalbszüngle mit Preiselbeer-Balsamico Sauce  
Saisongemüse und dazu Rosmarinkartoffeln 33.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal  
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 31.

Rumpsteak vom Weiderind mit Schalotten Sauce, Fancy Barbecue  
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 36.

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

## Heimat-Menü

Forellenfilet mit Holunderblütenessig Buttersauce  
Salat und Pesto von grünem Gemüse und Radieschen Eis



St.Petermer Bio Hähnchen von Isa und Tim, mit Bitterorangengel  
kleine Gemüse und Frühkartoffelstampf mit Basilikum



Weißer Spargel mit Honig und Mandeln glasiert, Honigwabe  
dazu Kurkuma-Latte und Rhabarbersorbet

Menü 59.



DE-ÖKO-006