

♥ **Heimat-Menü und À la carte**

Bunter gemischter Bio-Salatteller
€ 7,50

Badische Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch und Kräutern
€ 6,20 / groß € 7,80

♥ Warm geräucherte Lachsforelle
mit Bärlauch-Kartoffelsalat und Tomatenvinaigrette
Vorspeise € 14,90

Rumpsteak vom Weiderind mit kräftiger Rotweinschalottensauce
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes
€ 27,90

Ziegenfrischkäse im Knusperblatt
mit Kürbis-Bolognese und gebratenem Risotto
€ 17,90

♥ Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce
mit gefüllter Preiselbeerbirne
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle
€ 24,90

Canneloni vom Mangalitzaschwein
dazu Rahmwirsing, Steinchampignons und luftgetrockneter Mangalitzaschinken
€ 19

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der Brühe mit Pilzen, bunter gemischter Salat
€ 14,90

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller
€ 21,80

♥ Quarkknödel in Haselnussbutter
mit Kirschwasserapfel und Milchmädcheneis
€ 13,50

♥ **Heimat-Menü 3 Gänge € 39**
setzt sich zusammen aus:
Lachsforelle, Rehragout und Quarkknödel

