



Heimatküche  
und ♥ Heimat-Menü

€

Bunter gemischter Bio-Salatteller 7.50

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch oder Pfifferlingrahmsuppe 7.

♥ Sommerliche Bowl  
Ochsenherztomate mit grüner Bohnenpesto,  
würzige Wassermelonensauce  
Blattsalate und gesmokte Lachsforelle 16.



DE-ÖKO-006

€

Tagliarini mit Blattspinat, Bio-Ziegenfrischkäse und Tomaten  
dazu frische angebratene Pfifferlinge und Rucola-Mandelpesto 19.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal  
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln,  
gemischter Salatteller 23.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit gefüllter  
Preiselbeerbirne  
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 26.

♥ Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Tropea-Zwiebelsauce  
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 28.

Hausgemachte Rehmaultaschen  
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 16.50

\*\*\*\*\*

♥ Dreierlei von der Wildheidelbeere mit Schokoladenplotzer  
Kompott und Crêpes dazu hausgemachtes Bergheuwieseneis 11.

♥ Heimat-Menü 3 Gänge 42.  
Sommerliche Bowl, Rumpsteak und Heidelbeere