



Heimatküche ♥

€

Vorspeisen Bio-Salatteller 10.

Kleiner Bio-Beilagensalat 7.

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch 7.

Cappuccino von der Hagebutte mit Gewürzschaum 9.

Herbstliche Bowl

Blattsalate mit Haselnusspapier, Birnensalsa
und gegrilltem Butternutkürbis 16.



DE-ÖKO-006

€

Tagliarini mit Mangold und Kürbisbolognese
dazu Bio-Ziegenfrischkäse, Kürbiskernpesto 19.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttetal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln,
gemischter Salatteller 24.

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 17.50

Dinkel-Boskoopapfelstrudel
mit Sanddornsauce und Gewürzkaramelleiskrem 11.

♥ Heimat-Menü 3 Gänge 42.
Herbstliche Bowl, Rumpsteak und Dinkel-Boskoopapfelstrudel