



Heimatküche ♥

€

Vorspeisen Bio-Salatteller 9.  
Kleiner Bio-Beilagensalat 6.90

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 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

\*\*\*\*\*

Dinkel-Boskoopapfelstrudel  
mit Sanddornsauce und Gewürzkaramelleiskrem 11.

\*\*\*\*\*

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