

## Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller  
mit Gemüse, Ziegenfrischkäse, Chutney, Blattsalate und Sprossen 12.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9.

Beilagen Bio-Salatteller 6.

\*\*\*\*\*

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch 7.50

Legierte Pfifferlingrahmsuppe mit Giersch 9.

\*\*\*\*\*

Frische Pfifferlinge mit Kräutern gebraten  
dazu gefüllte Zucchini-Blüte und feine Tagliarini mit Bergkäsesauce 22.

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

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

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalottensauce  
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 28.

Hausgemachte Rehmaultaschen  
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen  
bunter gemischter Salat 17.50

## Heimat-Menü

Sonne-Bowl  
gebratener Zander und Grünspargel  
mit Blattsalaten und Chili-Himbeer-Radieschen Salsa



Geschmortes Mangalitza Bio-Schwein aus dem Ibental  
Mispelwürze, Saisongemüse und Kartoffelpüree



Aprikosen-Vollkorndinkel-Strudel  
mit Joghurt-Schokoladeneis und Aprikosensauce

Menü 45.



DE-ÖKO-006