

Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller

mit Gemüse, Blattsalate, Sprossen, Ziegenfrischkäse, Avocado und eingelegte Blaubeeren 18.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9. Beilagen Bio-Salatteller 6.

Bio-Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Rindfleisch 7.50

Frühlingszwiebelsuppe mit Sauerampfer und pochirtes Wachtelei aus St.Peter 11.



Feine Tagliolini-Nudeln mit Bergkäsesauce
dazu Rucola Pesto, Oliven Tomaten und Lambbolognese 25.

Bio-Spargelroulade im Pfannkuchen gebacken
mit Wildkräuterspinat, Ziegenfrischkäse und Sauce Hollandaise 27.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 26.

Hirschschulter geschmort in Spätburgundersauce mit Preiselbeeren
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 28.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalottensauce
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 34.

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 18.50

Heimat-Menü

Zanderfilet gebraten auf Frühlingszwiebel-Kompott mit Zitronenpfeffer
dazu Radieschen-Chutney und Agretto-Rucolasalat



Kalbsleberscheiben mit Preiselbeere-Balsamicosauce
Saisongemüse und gebratene Polenta



Rhabarberragout mit Rhabarber-Himbeersorbet
dazu Mascarpone-Macaron

Menü 51.



DE-ÖKO-006