

## Unser Menü

Hausgebeizter irischer Lachs,  
gebratener grüner Spargel mit Zitrusvinaigrette,  
Salatbouquet

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Rosa gegarter Rücken vom Lamm mit Bärlauchhaube,  
Thymianjus, glasiertes Gemüse und Pommes Anna

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in 4 Gängen 68,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 60,00 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Rhabarberchutney, Salatbouquet

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Fregola sarda  
in Bärlauchpesto mit halbtrockneten Tomaten,  
braisierter Chircoree

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in vier Gängen 50,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 43,00 €

## Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

18 Std. Niedrigtemperatur geschmortes Bugblatt  
vom heimischen Weiderind,  
gerösteter Flädle- Serviettenknödel und Gemüse

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## Menü der Woche

Mit Basilikumcreme gefüllte Eier,  
lufgetrockneter Schinken, Romanasalt mit  
Senf- Honigdressing

\*\*\*

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,  
Würzbutter von grünem Pfeffer, Kalbsjus,  
Süsskartoffelpüree, glasiertes Gemüse  
Nur der Hauptgang € 28,00

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

42,00 €

## Vorspeisen

Bratkäse aus der Käsemanufaktur Qulibri Hof* Tennenbronn, Aprikosensenf, Rucolasalat	12,00 €
Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, Rhabarberchutney, Salatbouquet	15,00 €
Hausgebeizter irischer Lachs, gebratener grüner Spargel mit Zitrusvinaigrette, Salatbouquet	18,00 €
Mit Basilikumcreme gefüllte Eier, luftgetrockneter Schinken, Romanasalt mit Senf- Honigdressing	14,00 €
Bunter Blattsalat mit Gurke, Radieschen und gepickeltem Gemüse	7,90 €

## Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Spargelcremesuppe mit Einlage	9,50 €

## *Badischer Spargel*

*Wir beziehen unseren Spargel von den Spargelfeldern des Bioland- Weingutes – Spargelhofs Landmann bei Freiburg. Angebaut auf 145 Mio. Jahre altem Jurakalkstein, auf Lössterroir gewachsen. Dies gibt dem Spargel sein besonders feines Aroma.*

*Portion Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kartoffelbeilage Ihrer Wahl € 29,90*

*Da wir Salzkartoffeln aus logistischen Gründen nicht portionsweise auf Bestellung frisch kochen können, vorgekochte Kartoffeln aber auch nicht ohne Qualitätsverlust über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden können und sie aufgewärmt nicht unserem Qualitätsanspruch genügen*

*bieten wir Ihnen die folgenden Alternativen als Beilage:  
Bärlauch- Kartoffelplätzchen oder Anna Kartoffeln*

*und dazu wählen Sie:*

<i>Portion Schwarzwälder Schinken</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Schnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Kalbsrückensteak</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Filet vom irischen Lachs</i>	<i>€ 15,00</i>

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:

Spätzle oder Pommes Frites

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken (Dry Aged), 33,00 €

Rumpsteak mit Würzbutter von grünem Pfeffer  
Pommes Frites 33,00

Wiener Schnitzel vom Weidekalb 32,00 €

Ragout vom Hohenloher Lamm 24,00 €

Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Bauernkäse vom Qulibrihof, Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt 26,90 €

Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm 19,50 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €    Kleiner Salatteller 7,90 €    Rahmsoße 3,00 €  
Dinkelspätzle 5,00 €    Glasiertes Gemüse 5,00 €    Kalbsjus extra 2,50 €  
Kalbsjus als Nachservice 1,50 €

## Hauptgerichte

18 Std. Niedrigtemperatur geschmortes Bugblatt  
vom heimischen Weiderind,  
gerösteter Flädle- Serviettenknödel

24,00 €

Rosa gegarter Lammrücken mit Bärlauchhaube, Thymianjus,  
glaciertes Gemüse und Anna Kartoffel

42,00 €

Lammragout mit Spätzle,

24,00 €

## Aus dem Wasser

Filet vom irischen Lachs  
Fregola Sarda mit Bärlauchpesto und halbgetrockneten Tomaten,  
gebratener grüner Spargel

33,00 €

## Vegetarisches

Fregola Sarda in Bärlauchpesto mit halbgetrockneten Tomaten  
Braisierter Chicoree

22,00 €

## Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Rhabarberkompott 8,50 €

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet 9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör 9,50 €

### Kleine Leckereien (kleinere Portionen)

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen 6,50 €

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Orangensorbet 5,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:  
Schokolade, Vanille

Sorbet:  
Himbeere, Waldbeere, Rhabarber

3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach ÖKO- AHVV und den Kriterien des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle  
DE-ÖKO-006