

Herzlich Willkommen!

Unsere Küchencrew unter der Leitung
von Stefan Richtsfeld und Ariel Meißner
freuen sich gemeinsam mit dem Serviceteam darauf
Sie in unserem Restaurant zu verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Doris u. Ulrich Lehnert



Restaurant-Öffnungszeiten

-Mittags geschlossen-

Abends 18.30 – 22.00 Uhr

à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr

- Wir bitten um Reservierung -

W I L D K A R T E

Cordon bleu vom Hirsch	22,00 €
-------------------------------	----------------

Wildragout	24,50 €
-------------------	----------------

Schnitzel vom Reh	26,00 €
--------------------------	----------------

dazu servieren wir:

Preiselbeer-Birne | Krautflecken mit Speck | Wildsauce ^{3,9,13}

BEILAGEN

Serviettenknödel	3,50 €
-------------------------	---------------

Haselnuss-Spätzle	3,50 €
--------------------------	---------------

Pilz-Kroketten	3,50 €
-----------------------	---------------

V O R S P E I S E N

Karamellierter Ziegenkäse

marinierte rote Bete | Estragon-Brioche | Zwetschgen Kompott

13.50 €



Tatar vom Gelbflossen Thun

Pani Puri | Püree von Hokkaido Kürbis | Pastinaken Chip

16,00 €

S U P P E N

Kürbis Cremesuppe

mit karamellisierten Currykürbiskernen

8,50 €



Rinderbrühe

Markklößchen | Gemüsestreifen

8,50 €

V E G E T A R I S C H

Vegetarische Haschee

Joghurt-Koriandersauce | Granatapfel
geschmorter Lauch | orientalischer Reis

23,00 €

V E G A N

Hausgemachte Farfalle

sautierte Steinpilze | Butternut
Rucola | Currykürbiskerne

21,00 €

F I S C H

Knusprig gebratener Hecht
Krebsbuttersauce
sautierter Spitzkohl | cremiges Risotto
30,00 €



Zanderfilet
Zitronen Beurre blanc
cremiger Wirsing | Parmesan Gnocchi
31,00 €



Ganze gebratene Dorade
Zitronen-Gremolata
konfierte Kirschtomaten | Zucchini
Maispüree
31,00 €

FLEISCH

Spanferkel Rollbraten

Biersauce

geschmorte Schwarzwurzel | Brokkoli

Frischkäse-Speck-Kroketten

26,50 €



Barbarie Maisentenbrust

Orangen-Portweinsauce

gebratene Steinpilze

gebackene Semmelknödel

32,00 €



Dry Age Rumpsteak

Bourbon-Knoblauchsauce

Buschbohnen mit Speck

Fondant Kartoffeln

35,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee

süße Eis-Überraschung ^{12,14,15}

5,50 €



Mousse von dunkler Schokolade

Kirschkompott

10,00 €



Haselnuss-Eis

knusprige Vanille-Waffelhörnchen

Nougat Praline

10,00 €



Schokoladen Lavakuchen
von dunkler Valrhona Schokolade
Zwetschgenkompott | Joghurt Eis

10,00 €

Liebe Gäste,
wir haben eine separate Speisekarte mit Allergenen Kennzeichnung
fragen Sie unser Servicepersonal.
Allergien und Unverträglichkeiten können wir bei der
Speisenzubereitung berücksichtigen.

Wir geben folgende Zusatzinformation weil wir für Sie das Beste wollen!
Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut
Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden!
Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Waren enthalten nur so viel Zusatzstoffe wie notwendig.
Unsere Forellen beziehen wir ausschließlich von der ökologischen
Forellenzucht Rösch in Gengenbach-Haigerach.
Wir verwenden überwiegend Fleisch und Wurstwaren
aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten.
In den Wurstwaren können Phosphate, Farb- und Konservierungsstoffe vorhanden sein.
Mayonnaise enthält Süßungsmittel und Konservierungsstoffe.
In unseren Eissorten können Farbstoffe, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel,
Emulgatoren, Stabilisatoren und Verdickungsmittel enthalten sein.
Die Käsesorte Gouda enthält Konservierungsstoffe und Farbstoffe.
Ketchup und Essiggurken enthalten Branntweinessig mit Süßungsmittel.
Schwarze Oliven sind geschwärzt.

Die Zusatzstoffe in unserem Speisenangebot sind wie folgt gekennzeichnet:

1 mit Farbstoff	9 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	11 enthält Sulfite
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit modifizierter Stärke
5 geschwefelt	13 mit Säuerungsmittel
6 gewachst	14 mit Emulgatoren, Stabilisatoren
7 geschwärzt	15 mit Verdickungsmittel
8 mit Süßungsmitteln	

Wir lassen unseren Betrieb und unsere Produkte freiwillig und regelmäßig
vom unabhängigen BAV-Institut für Hygiene und Qualitätssicherung untersuchen.

