

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 -

GRILLKARTE

Dry-Age Rinderrücken Rohgewicht ca. 250g	38,00 €
Lammkoteletts	36,00 €
Dorade im Ganzen gebraten	25,00 €
Feta Paprika Zwiebeln Knoblauch gebraten	16,00 €

Dazu servieren wir:

Kräuterbutter | Chimichurri | Grilltomate₃

BEILAGEN

Geröstetes Knoblauch-Baguette	4,50 €
Hausgemachte Kartoffel-Wedges	5,00 €
Kleiner Caesar Salad ₃	6,50 €

VORSPESIEN

Ochsenherz-Tomate | Burratini
Olivenöl-Zitronenvinaigrette
Basilikum-Kaviar | geröstete Cashewkerne 3
14,50 €



Tête de Moine | Luftgetrockneter Schinken aus dem Schwarzwald
Melonen-Relish | Kräuter-Focaccia 3
16,00 €

SUPPEN

Kräuterschaumsuppe
Grießklößchen
8,50 €



Ochsenschwanzsuppe
Sherry
8,50 €

VEGETARISCH

Nussbraten

Umamijus

Erbsenpüree | Mini-Mais

gedünsteter Lauch | Kartoffelstampf

22,00 €

VEGAN

Gemüse-Mezzalune

cremige Pfifferlinge in Kresse-Mandelmilch

knusprige Zwiebeln

22,00 €

F I S C H

Tranche vom Lable Rouge Lachs

Krautflecken | Karotten
konfierte Kartoffeln

30,00 €



Zanderfilet

Pfifferlinge | Kaiserschoten | Pesto
Kartoffel-Parmesan-Gnocchi

32,00 €



Seeteufelmedaillon

Gremolata
warmer Glasnudelsalat
gebratene Wassermelone

38,00 €

FLEISCH

Suprême vom Schwarzfederhuhn
gerösteter Blumenkohl
konfierte Tomaten | orientalischer Couscous
26,00 €



Medaillons vom Qualivo-Schwein
Pfifferling-Cassoulet
Rahmkartoffeln
32,00 €



Kalbsrückensteak
Morchelrahmsauce
Erbsenpüree | Fingermöhren
breite Nudeln
34,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee
süße Eis-Überraschung ^{12,14,15}

5,50 €



American Cheesecake

Mandel-Mürbeteig | marinierte Beeren
Salz-Karamel | Schokoladen-Hippe

11,00 €



Mousse von dunkler Valrhona-Kuvertüre

Süßkirschen

Florentiner

12,00 €

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.

