

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 -

Asiatische Wochen

SUPPE | VORSPEISE

Japanische Gemüsebrühe

Buchenpilze | Nori Blätter | Seidentofu 8,50 €

Meeresfrüchte-Gyoza

Süß-Sauer-Sauce | gedämpfter Pak Choi | Sesam 20,00 €

HAUPTGANG

Marinierter Tofu 18,00 €

Tranche von der Ente

Hoisin-Sauce 24,00 €

Rindfleisch-Teriyaki 25,00 €

Gebratene, pikante Garnele 31,00 €

dazu servieren wir:

Gemüse Chop Suey | Kimchi

BEILAGEN

Aromatisierter Jasminreis 4,50 €

Rotes Kartoffelcurry 4,50 €

Gebratene Mie-Nudeln 6,00 €

V O R S P E I S E N

Karamellisierter Ziegenkäse

Rotkrautsalat | Sesam-Chip
grüner Apfel | Feigensenf

14,00 €



Geflügelleber-Terrine

Traminer-Gelée | Brioche | Mandarine

17,00 €

S U P P E N

Kartoffelsuppe

Speck | Kracherle

8,50 €



Gemüsebrühe

Flädle | Gemüse

8,50 €

V E G E T A R I S C H

Arancini

Kräutersauce | gebratene Pilze
wilder Brokkoli | geröstete Pinienkerne

20,00 €

V E G A N

Gemüse-Gyoza

Miso-Sauce
Chop Suey | Udon Nudeln

20,00 €

F I S C H

Hummer-Ravioli

Zitronen - Beurre blanc
getrüffelter Lauch | Kohlrabi

33,00 €



Schwarzer Heilbutt

Rote Bete – Orangen – Remoulade
Wirsing | Schlosskartoffeln

33,00 €



Knusprig gebratene Dorade

Knoblauch-Butter

Ratatouille

feine Nudeln

31,00 €

FLEISCH

Filet vom Qualivoschwein
Pilzrahmsauce
Mandelbrokkoli | Kräuterspätzle
30,00 €



Brust & Keule von der Ente
Cassoulet aus Frühlingslauch | Shiitakepilze
Pak Choi | Möhren
Jasminreis
28,00 €



Rinderfilet | Kräuterkruste
sautierter Romanesco
Macairekartoffeln
38,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

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

5,50 €



Bananen-Salzkaramell-Törtchen

Krokant | Haselnusseis

10,00 €



Crème Brûlée

karamellisierte Birne

10,00 €



Vanille-Ananas-Parfait

Traubensalat | Traminer-Gelée

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.

