

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. Willi Lehner

❖❖❖

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
geträffelter Lauch | Kohlrabi
33,00 €

¤¤¤

Schwarzer Heilbutt
Rote Bete - Orangen - Remoulade
Wirsing | Schlosskartoffeln
33,00 €

¤¤¤

Knusprig gebratene Dorade
Knoblauch-Butter
Ratatouille
feine Nudeln
31,00 €

F L E I S C H

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 €



Creme 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.

