

Liebe Gäste,  
herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Unser Küchenchef Stefan Richtsfeld  
zusammen mit seiner Küchenbrigade und dem Serviceteam  
freuen sich darauf Sie zu verwöhnen.  
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

*Doris u. Ulrich Lehner*



### Restaurant-Öffnungszeiten

-Mittags geschlossen-

Abends 18.30 – 23.00 Uhr

à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr

- Wir bitten um Reservierung -

## GRILLKARTE

Rinderfilet	32,00 €
Dry Aged Rib Eye Steak	30,50 €
Suprême von der Maispoularde	19,00 €
Pulpo	18,00 €
Wolfsbarsch	24,50 €
Vegane Rippchen	16,50 €

dazu servieren wir:

Chimichurri | Tomaten-Chutney | Kräuterbutter | Grilltomate

## BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand <sup>9</sup>	4,50 €
Gebratener Mais und würzige Bohnen	4,20 €
Kleiner Caesar Salad <sup>3</sup>	5,20 €

## VORSPESIEN

**Sommerlicher Wildkräutersalat**  
Griechischer Fetakäse  
Zitronen-Sellerie-Vinaigrette  
gebackener wilder Blumenkohl  
Avocado-Mayonnaise

14,50 €



**Goldflossen Makrele**  
Sauerampfer  
Mandelmilch  
grüner Apfel  
Kiwi-Chili-Sorbet

16,50 €

## SUPPEN

**Pfifferlingcremesuppe**  
Mandelschaum | Kracherle

8,50 €



**Aromatisierte Geflügelsuppe**  
Limone | Kokosschaum | Kerbelnocken

8,50 €

## VEGETARISCH

**Kürbisgnocchi**  
Zweierlei Tomate | Pfifferlinge | Basilikum

19,00 €

## VEGAN

**Marinierter Tofu im Nori Blatt**  
Kräuter-Vinaigrette | Spinat | Fondant-Kartoffeln

19,00 €

# F I S C H

**Filet von der Forelle**  
mit Mandeln gebraten ODER nach Müllerin Art  
Butterkartoffeln  
Salate der Saison <sup>3</sup>

24,00 €



**Seeteufel**  
Zitronen - Beurre blanc mit Safran  
confierte Zucchini  
Paprikaflan  
Duftreis

31,00 €

# FLEISCH

## Barbarie-Flugentenkeule

Rosmarinjus  
flambierte Aprikosen  
Edamame  
wilder Brokkoli  
Mandelkroketten

27,00 €



## Qualivo Schweinefilet

Parmaschinken  
gebratene Pfifferlinge  
hausgemachte Spätzle

28,00 €

# DESSERT

**Espresso**  
eine Kugel Vanilleeis <sup>12,14,15</sup>  
5,00 €



**Dessertgedeck**  
Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee  
süße Eis-Überraschung <sup>12,14,15</sup>  
5,50 €



**Sorbet der Saison**  
6,00 €



**Zitronen-Tartelette**  
Schokoladen-Chantilly | Mohn | Stachelbeere  
15,00 €



**Mousse von weißer Opalys Valrhona Kuvertüre**  
Basilikum-Joghurt-Eis  
Karamell-Crunch  
16,00 €

**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 soviel 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.

