

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 Lechner



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

Rib-Eye-Steak	32,50 €
Lammkoteletts	29,50 €
Bio-Lachsfilet	27,00 €
Gebratene Zucchini – Auberginen-Röllchen mit Weichkäse gefüllt	17,50 €

Dazu servieren wir:

Chimichurri | Kräuterbutter | Grilltomate

BEILAGEN

Geröstetes Knoblauch-Baguette	4,50 €
Überbackene Ofenkartoffel gefüllt mit Speck & Thymian	4,50 €
Kleiner Ceasar Salad	5,20 €

VORSPESIEN

Gebackener Camembert Fermier cru aus der Normandie

Kirschkompott | Brioche | Kräuterbutter

14,50 €



Geräuchertes Filet vom Aal

Romanasalat | Ceasar Dressing

Meerrettich-Apfelcreme | knusprige Zwiebeln

16,00 €

SUPPEN

Geflügelessenz

Markklößchen | Gemüse | Kräuterschaum

8,50 €



Maiscremesuppe

Feta | Chorizo | Croûtons

8,50 €

V E G E T A R I S C H

Frischkäse - Ravioli in Salbeibutter sautiert

wilder Blumenkohl | Gorgonzola

geröstete Pinienkerne

21,00 €

V E G A N

Sautierte Pfifferlinge

sommerliches Gemüse à la creme

Rosmarin-Gnocchi

21,00 €

F I S C H

Filet von der Forelle
mit Mandeln gebraten **ODER** nach Müllerin Art
kleiner Beilagensalat | Butterkartoffeln
28,00 €



Wolfsbarsch
Zitronen-Gremolata
schwarzer Reis
warmer mediterraner Linsensalat
32,00 €



Bachsaibling in Basilikumsauce gegart
Orecchiette | Spinat
Paprika-Pesto
30,00 €

FLEISCH

Keule vom Maishähnchen

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven
knusprige Erbsen | cremiges Rucola-Risotto

26,50 €



Geschmorte Rinderbäckchen

Pfifferlinge | glasierte Fingermöhren
getrüffeltes Kartoffelpüree

32,00 €



Schweinefilet mit Parmaschinken & Salbei

gebratene Champignons
Petersilien-Knöpfe

30,00 €

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 €



Riesling-Kaltschale

Yuzu-Ananas-Sorbet | Kokos-Eis

marinierte Nektarine

10,00 €



Crêpe

Aprikosen-Vanillecreme

Schokoladensauce | Puderzucker

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.

