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.



Restaurant-Öffnungszeiten

-Mittags geschlossen-

Abends 18.30 – 22.00 Uhr

à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr

- Wir bitten um Reservierung -

G Ä N S E M E N Ü

Feldsalat | Kräuter-Vinaigrette
Speck | Crôutons

Brust & Keule von der Heidegans
glasierte Maronen | Rotkraut
Kartoffelknödel | Semmelbrösel

Bratapfel-Eis
Nougatsauce | Sahne

43,00 Euro

W A L D & F L U R

Reh-Edelgulasch	34,50 €
Cordon bleu vom Wildschwein	30,00 €

Dazu servieren wir:
Wildsauce | Preiselbeer-Birne
Krautflecken mit Speck | Kräuterspätzle
3, 9, 13 ,Sellerie, Ei, Weizen

V O R S P E I S E N

Karamellisierter Pikandou-Ziegenkäse
Brioche mit Sesam | Rote Bete | Apfel-Chutney
15,00 €

Schwarzwälder Schinken
Rotwein-Birne | Rucola | schwarzes Goji-Brot
16,00 €

S U P P E N

Kürbissuppe
Kürbiskerne mit Curry | Kürbiskernöl
8,50 €

Kürbissuppe
mit gebratenen Crevetten
10,50 €

Rinderbrühe
Eierstich | Markklößchen | Gemüse
8,50 €

V E G E T A R I S C H

Salbei-Nuss-Ravioli
Tomaten-Pesto | Rucola | gebratene Datteln
20,00 €

V E G A N

Haschee aus Erbsen-Protein
Kohlgemüse | geröstete Pinienkerne
cremige Nudeln
18,00 €

F I S C H

Gebratene Forellenfilets
Mandelbutter
Brokkoli | Petersilien-Kartoffeln
27,00 €

Loup de Mer
Kräuter-Pesto
Kürbis à la Creme
Lauch | Pappardelle
30,00 €

Gebratene Garnelen
cremige Kokos-Zitronengrassuppe
Mais | Rettich-Gemüse | Knoblauch-Croutons
34,00 €

F L E I S C H

Entenkeule
Knoblauch-Cognacsauce
Spitzkohl | Steinpilzknödel
29,00 €

Involtini vom Kalb
Spätburgunder Rotweinsauce
cremiger Wirsing | getrüffelte Kroketten
30,00 €

Steak vom Rind
Cafe de Paris - Sauce
Cassoulet von getrockneten Tomaten | Walnüssen | Trauben
Kartoffel-Ecken
32,00 €

DESSERT

Espresso
eine Kugel Vanilleeis [12,14,15]
5,00 €

Dessertgedeck
Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee
süße Eis-Überraschung [12,14,15]
5,50 €

Gebrannte Vanillecreme
pochierte Birne | Orangensauce | knusprige Cerealien
12,00 €

Mousse aus weißer Valrhona Opalys Schokolade
Holunder | Bananen-Crumble
Salzkaramell
14,00 €

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.

BAV INSTITUT