

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 -

A S I A W O C H E N

Knuspriger Tofu in Honig-Orangenmarinade	16,50 €
Grünes Curry mit Maishähnchen	20,00 €
Rindfleisch Teriyaki	24,00 €
Gebratene Garnelen in Kokos-Kafirsud	30,00 €

dazu servieren wir:

Bao Bun
Kimchi
Sesamsauce

B E I L A G E N

Gebratener Pak Choi mit Sojasauce	4,20 €
Aromatisierter Jasminreis	4,50 €
Glasnudelsalat mit Edamame	6,20 €

VORSPESIEN

Wildkräutersalat

Frenchdressing

geröstete Haselnüsse | marinierte Feigen | Speck

11,50 €



Ziegenkäse

rote Beete | Honig-Senfsauce | Datteln

17,00 €

SUPPEN

Pikante Kokos-Ingwersuppe

Korianderklößchen | Limette

10,50 €



Oxtail-Cappuccino

Gemüwestreifen | Sherry-Schaum

10,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Kräuternudeln

Rucola | eingelegte Tomaten

Parmesan | Walnüsse

19,00 €

VEGAN

Austernpilz-Steak im Tempurateig

Umamijus

glasiertes Kohlgemüse

21,00 €

BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle	5,00 €
Mandelkroketten	5,00 €
Kleiner Beilagensalat ³	4,50 €
Kartoffelpüree	4,50 €
Orientalischer Couscous	4,50 €

F I S C H

Filet von der Forelle
mit Mandeln gebraten **ODER** nach Müllerin Art
Butterkartoffeln

28,00 €



Gebratenes Zanderfilet
Apfelsauerkraut
glasierte Trauben | Speck

28,00 €



Medaillon vom Seeteufel
Safran – Beurre blanc
sautierter Spitzkohl

36,00 €

FLEISCH

Hirschgulasch
Rotkraut
Preiselbeer-Birnen-Relish
24,00 €



Filet vom Qualivo-Schwein im Speckmantel
Pfefferrahmsauce
gerösteter Rosenkohl
28,00 €



Geschmorte Lammkeule
Rosmarinjus
Fingermöhren | glasierte Erbsen
28,00 €



Steak vom „Grain Fed“ Rind
geschmelzte Zwiebel
Tomaten-Bohnen-Cassoulet
35,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

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

5,50 €



Saftiges Schokoladenküchlein

Vanilleeis | Eierlikör

10,00 €



Karamellcreme

Kaki-Chutney | Krokant-Hippe

15,00 €



Mousse von weißer Valrhona Kuvertüre

Mango-Sorbet | Bananen-Rosinenragout

18,00 €

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.

