



*Weil der Schöpfer dem Menschen
die Verpflichtung auferlegte
zu essen, um zu leben
gab er ihm den Appetit
und belohnte ihn durch den Genuss.*

Brillat-Savarin



*Liebe Gäste,
herzlich Willkommen
in unserem Restaurant
Ihre Doris und Ulrich Lechner*

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.

VORSPESIEN

Hausgemachte Antipasti
mit Fetacreme
Tomaten-Basilikumgel
Wildkräutersalat³

13,00 €



Gebackene Maispoulardenpraline
mit Ananas-Chilichutney
Nektarinenspalten
Kräuterschmand und Friseespitzen³

14,50 €



Ceviche vom Thunfisch
mit Karotten-Algensalat
marinierte Gurken und Limetten-Sesamvinaigrette³

16,00 €

SUPPEN

Kartoffel-Lauchsuppe
mit Knoblauchkracherle
(kalt oder warm serviert)

6,50 €



Rinderkraftbrühe
mit asiatischen Aromen
Ingwerklößchen und Lauchzwiebeln

6,50 €

VEGAN

Kartoffel-Rote Bete Knödel
mit Kohlrabi und Sellerie
in Sojasahne
Basilikumöl und geröstete Erdnüsse

17,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Parmesangnocchi
mit saisonalen Gemüsen
körnigem Frischkäse
Rucola und Kräuter aus unserem Garten

16,00 €



Paniertes Schnitzel von Brokkoli und gelben Linsen
auf einem Kichererbsen-Gemüsecurry

16,00 €

F I S C H

Oberharmersbacher Regenbogenforelle
mit Mandeln gebraten oder nach Müllerin Art
Butterkartoffeln
Salate der Saison³

23,00 €



Riesengarnelen
auf einem Risotto
mit Chorizo und Wurzelgemüse

27,00 €



Seeteufelmedaillons
mit Nektarinen-Chutney
luftgetrocknetem Schinken
mediterranes Gemüse
Frischkäsenocken

32,00 €

FLEISCH

Barbarie-Entenbrust

mit Kräutern gebraten
Chimichurri
Schmorgemüse
Süßkartoffelspalten

24,00 €



Kalbsrückensteak

unter einer Pfifferlingskruste
mit Rahmsauce
buntes Gemüse
hausgemachte Spätzle

28,00 €



Rinderfiletsteak

mit gebratenen Speckscheiben
Madeirajus
Auberginenscheiben mit Bohnenpüree gefüllt
Kartoffelkrusteln^{9,12}

32,00 €

U N S E R E K L A S S I K E R

Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln
Blattsalate in Frenchdressing³
20,50 €



Filet vom Ibericoschwein
mit Szechuanpfeffer gebraten
Peperonata
orientalischer Couscous
24,00 €



Doradenfilet
mit Zitronen-Kapernbutter
buntes Gemüse
Dillkartoffeln
24,00 €

SPEISEN FOLGE SOMMER

Gebackene Maispoulardenpraline

mit Ananas-Chilichutney
Nektarinenspalten
Kräuterschmand und Friseespitzen



Riesengarnelen

auf einem Risotto
mit Chorizo und Wurzelgemüsen



Rinderfiletsteak

mit gebratenen Speckscheiben
Madeirajus
Auberginenscheiben mit Bohnenpüree gefüllt
Kartoffelkrusteln



Mousse von weißer Valrhona Kuvertüre

mit marinierten Beeren
Marzipantrüffel und Heidelbeer-Macaron

76,00 €

3-Gang Menü 66,00 €

SPEISEN FOLGE F I S C H

Ceviche vom Thunfisch
mit Karotten-Algensalat
marinierte Gurken
Limetten-Sesamvinaigrette



Riesengarnelen
auf einem Risotto
mit Chorizo und Wurzelgemüsen



Seeteufelmedaillons
mit Nektarinen-Chutney
luftgetrocknetem Schinken
mediterranes Gemüse
Frischkäsenocken



Joghurt-Pfirsichschnitte
mit einer Beerenkaltschale
Vanillesahne

75,00 €

3-Gang Menü 65,00 €

SPEISENFOLGE

VEGETARISCH

Hausgemachte Antipasti
mit Fetacreme
Tomaten-Basilikumgel und Wildkräutersalat



Kartoffel-Lauchsuppe
mit Knoblauchkracherle



Kartoffel-Rote Beteknödel
mit Kohlrabi und Sellerie in Sojasahne
Basilikumöl und geröstete Erdnüsse



Hausgemachtes Eisparfait
von Kokos und Mango
mit Ananasragout
Pistaziensponge

50,00 €

3-Gang Menü 45,00 €

WEITERE SPEISEN

Vesper und kalte Kleinigkeiten
finden Sie in unserer kleinen Karte.
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



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 Brandweinessig 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 Phenalaninquelle
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 Süßungsmittel		

Wir lassen unseren Betrieb und unsere Produkte freiwillig und regelmäßig
vom unabhängigen BAV-Institut auf die Einhaltung der Allergienormen
untersuchen.

Gedruckt auf Koehler Papier
Buchungspapier birkengrün



Koehler
PAPER GROUP