



*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

Friskäse- Bärlauchartelette
mit marinierten Erdbeeren
Rucola ³

13,00 €



Ikarimi Lachstatar
mit Dillsenfauce
Kartoffelrösti
Rettichsalat ³

16,00 €



Mariniertes Rindercarpaccio
mit eingelegtem Spargel
gehacktem Ei und Parmesan³

16,00 €

SUPPEN

Brunnenkressecremesuppe
mit Limonen-Quarkklößchen

6,50 €



Rinderbrühe
mit getrüffelten Flädle und Gemüsewürfel

7,00 €

VEGAN

Mangold
mit Brokkoli und Sesam gefüllt
Umamijus
Kaiserschoten, Ingwergemüse und Rote Beete

17,00 €

VEGETARISCH

Linsen-Couscoubällchen
Marsala
mit Spinatsalat und Vinaigrette
aus Tomaten und Spargel³

16,00 €



Ziegenkäseravioli
mit Walnussbutter
Spargel-Bohnenragout
hausgemachtes Basilikumpesto

17,00 €

F I S C H

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

23,00 €



Gebratene Riesengarnelen
mit getrockneten Tomaten
Pinienkerne und Spargel Gnocchetti

26,50 €



Wolfsbarsch
mit Sauce Bernaise
gebratener grüner Spargel
Kräuterkartoffeln

27,50 €

FLEISCH

Barbarie Entenbrust
five Spice
mit Erdnussauce
Baby-Mais und Thai Spargel
Jasminreis
23,50 €



Kalbsrückensteak au four
mit Spargelbündchen
getrüffeltes Linguini
28,00 €



Färsen-Rinderfilet
unter einer Senfkruste
mit Bohnenbündchen
hausgemachte Spätzle⁹
32,00 €

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

Kalbsleber sauer
mit Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle³

18,00 €



Rinderrückensteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
gebratenem Gemüse
Bratkartoffeln

21,00 €



Zanderfilet
mit Rieslingsauce
Weinsauerkraut
hausgemachte Kräuterschupfnudeln¹¹

23,50 €

SPEISEN FOLGE FRÜHLING

Mariniertes Rindercarpaccio
mit eingelegtem Spargel
gehacktem Ei und Parmesan³



Gebratene Riesengarnelen
auf getrockneten Tomaten
gerösteten Pinienkernen und Gnocchetti



Kalbsrückensteak au four
mit Spargelbündchen und getrüffeltem Linguini



Gewürzkaffee Crème Brûlée
mit Beerensorbet und Mandelkrokant

66,00 €

3-Gang Menü 56,00 €

SPEISEN FOLGE F I S C H

Ikarimí Lachstatar
mit Dillsenfauce
Kartoffelrösti und Rettichsalat³



Gebratene Riesengarnelen
auf getrockneten Tomaten
gerösteten Pinienkernen und Gnocchetti



Wolfsbarsch
mit Sauce Bernaise
gebratener grüner Spargel
Kräuterkartoffeln



Mousse von dunkler Macae Kuvertüre 62%
Rhabarber und luftiger Vanillebiskuit
Macaron

63,00 €

3-Gang Menü 53,00 €

SPEISEN FOLGE

VEGETARISCH

Friskäse-Bärlauchtartelette
mit marinierten Erdbeeren
Rucola³



Brunnenkressecremesuppe
mit Limonen-Quarkklößchen



Mangold
mit Brokkoli und Sesam gefüllt
Umamijus
Kaiserschoten, Ingwergemüse und Rote Beete



Schwarzwälder Kirschwasser Eisparfait
mit Schokospänen und Kirschkompott

41,00 €

3-Gang Menü 36,00 €

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 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 Süßungsmittel		

**Wir lassen unseren Betrieb und unsere Produkte freiwillig und regelmäßig
vom unabhängigen BAV-Institut auf Schadstoffe und Allergene auf ihre Unschadhaftigkeit
und Allergensicherheit untersuchen.**

Gedruckt auf Koehler Papier
Buchungspapier birkengrün



Koehler
PAPER GROUP