



*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.

SPEISEN FOLGE WINTER

Törtchen von Geflügelleberparfait
mit Wachtelbrust
Marsalagelee³



Gebratene Riesengarnelen
auf mediterranem Gemüseragout und Pesto



Rinderfilet
mit karamellisierten Schalotten
auf Spätburgunder Rotweinsauce
Rübenpotpourri mit Vanille
Kartoffelstampf¹¹



Mousse von dunkler Valrhona Kuvertüre
mit Mokka
Ragout von Zwergorangen

76,00 €

3-Gang Menü 66,00 €

SPEISEN FOLGE F I S C H

Carpaccio von Lachs und Seeteufel
mit Sushi-Reisröllchen
Avocado und Wasabischmand³



Gebratene Riesengarnelen
auf mediterranem Gemüseragout und Pesto



Filet vom Steinbutt
mit Krebsbuttersauce
Blumenkohlpüree
Zuckerschoten
feine Nudeln



Duo von der Passionsfrucht
Crème Brûlée und hausgemachtes Eis
mit Crumble und getrockneter Ananas

78,00 €

3-Gang Menü 68,00 €

SPEISENFOLGE VEGETARIS CH

Gemüseröllchen

mit winterlichen Aromen und Sprossen
auf einem Rotkohlsalat
Preiselbeeren
Süß-Saure-Sauce und Sesamschmand³



Petersilienwurzelsuppe

mit Trüffelschöberl



Bulgurfrikadelle

mit Auberginenpüree
Peperonata
würzige Tomaten-Gemüsesauce



Pfannkuchen

mit Topfenmousse und Maronen gefüllt
Mangoragout mit rosa Beeren
Sahnekaramell

41,00 €

3-Gang Menü 36,00 €

VORSPEISEN

Gemüseröllchen

mit winterlichen Aromen und Sprossen
auf einem Rotkohlsalat
Preiselbeeren
Süß-Saure-Sauce und Sesamschmand³

13,00 €



Törtchen von Geflügelleberparfait

mit Wachtelbrust
Marsalagelee³

16,00 €



Carpaccio von Lachs und Seeteufel

mit Sushi-Reisröllchen
Avocado und Wasabischmand³

16,00 €



SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe
mit Trüffelschöberl

6,50 €



Pilzessenz
mit Gemüsestreifen
Pistazienklößchen

6,50 €

VEGAN

Bulgurfrikadelle
mit Auberginenpüree
Peperonata
würzige Tomaten-Gemüsesauce

17,00 €

VEGETARISCH

Kartoffel-Haferknödel
auf Rahmwirsing
mit confierten Kirschtomaten

16,00 €



Nocken von körnigem Frischkäse
mit Rote Bete - Spinat
hausgemachtes Kräuterpesto

16,00 €

F I S C H

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Rahmwirsing mit Ananas
Rosmarinkartoffeln

23,50 €



Zwei Haigeracher Regenbogenforellen

mit Mandeln gebraten oder nach Müllerin Art
Butterkartoffeln
Salate der Saison³

24,50 €



Gebratene Riesengarnelen

auf mediterranem Gemüseragout
hausgemachtes Kräuterpesto

26,50 €



Filet vom Steinbutt

mit Krebsbattersauce
Blumenkohlpüree
Zuckerschoten
feine Nudeln

34,00 €

FLEISCH

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten
mit Honig-Orangensauce
Apfelrotkohl
Haselnussknöpfe¹¹

23,50 €



Rücken vom Weidelamm

unter einer Curry - Ingwerkruste
Peperonata
Polentaschnitte

26,00 €



Rinderfilet

mit karamellisierten Schalotten
auf Spätburgunder Rotweinsauce
Rübenpotpourri mit Vanille
Kartoffelstampf¹¹

32,00 €

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 Phenyalaninquelle
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 zur Risikoprüfung und
Lebensmittelsicherheit untersuchen.

Gedruckt auf Koehler Papier
Buchungspapier birkengrün

