



*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 FRÜHLING

Terrine vom Reh und Hirsch
mit Aprikosen und Pistazien
hausgemachtes Chutney
Feldsalat in Beerendressing^{3,5}



Gebratene Riesengarnele
auf orientalischem Couscous



Rinderfilet
an Balsamicojus mit getrockneten Tomaten
Gemüseschiffchen
Kartoffel-Pilzkrusteln¹²



Amaranth Nougatschnitte
mit Kaffee-Avocadocreme
Minze und Mango

73,00 €

3-Gang Menü 61,00 €

SPEISEN FOLGE F I S C H

Mit Rote Bete gebeizter Lachs

Apfelspalten
Zucchini-Relish und Wasabi ³



Gebratene Riesengarnele

auf orientalischem Couscous



Seeteufelmedaillons

auf einem Gemüse-Potpourri mit Safran
Pesto-Nudeln



Mousse von dunkler Valrhona Kuvertüre

62% Kakaoanteil
Schokoladenhippe und Cranberries (Moosbeeren)

73,00 €

3-Gang Menü 61,00 €

SPEISENFOLGE VEGETARIS CH

Salatherzen
in Meerrettich-Dressing
an gerösteten Auberginen und Tramezzini
mit Kichererbsen-Feigenfüllung^{3,5}



Klare Rote Betesuppe
mit Frühlingslauch und Gemüsestreifen



Gedämpfte Linsenbällchen
mit Sesam, Apfelrotkohl
Kräuter-Kartoffelpüree



Topfenknödel
mit Maronenfüllung
an einem Quitten-Orangenrelish
Mandeln und Vanillesauce ^{1,3,5,13}

44,00 €

3-Gang Menü 38,00 €

VORSPEISEN

Salatherzen
in Meerrettich-Dressing
an gerösteten Auberginen und Tramezzini
mit Kichererbsen-Feigenfüllung^{3,5}

12,00 €



Geflügelleberpastete
mit Schmand
Mandel-Birnenrelish
Friséespitzen in Schlehen-Vinaigrette ³

14,00 €



Terrine vom Reh und Hirsch
mit Aprikosen und Pistazien
hausgemachtes Chutney
Feldsalat in Beerendressing^{3,5}

16,00 €



Mit Rote Bete hausgebeizter Lachs
Apfelspalten, Zucchini-Relish und Wasabi ³

16,00 €

SUPPEN

Rinderbrühe
mit Gemüse und Flädle
6,50 €



Klare Rote Betesuppe
mit Frühlingslauch und Grießnocken
6,50 €



Würzige Currysuppe
aus roter Currypaste und Kokosmilch
Gemüwestreifen und Crevetten
7,00 €

VEGAN

Orientalische Kichererbsen-Taler
mit Paprikahummus
geschmolzter Blumenkohl
geschmorte Karotten
16,00 €

VEGETARISCH

Gedämpfte Linsenbällchen
mit Sesam, Apfelrotkohl
Kräuter-Kartoffelpüree
16,00 €



Steckrübenravioli
mit Wurzelgemüse à la creme
geröstete Haselnüsse und Thymian
16,00 €

F I S C H

Filets von der Dorade
mit Zitronensauce
Risotto mit Spinat und Chili
22,00 €



Auf der Haut gebratenes Ikarimí-Lachsfilet
mit einer leichten Dill-Senfsauce
Fenchelgemüse mit kleinen Tomaten
Kartoffeln aus dem Ofen
23,00 €



Zwei Haigeracher Regenbogenforellen
mit Mandeln gebraten oder nach Müllerin Art
Butterkartoffeln
Salate der Saison ³
24,50 €



Confiertes Wolfsbarschfilet
auf cremigen Linsen
mit Wurzelgemüwestreifen
Kräuterreis
25,50 €



Seeteufelmedaillons
auf einem Gemüsepotporri mit Safran
Pestonudeln
32,00 €

FLEISCH

Schnitzel von der Hirschkeule

mit Wacholder-Kirschsauce
gebratene Kräutersaitlinge
buntes Gemüse
hausgemachte Spätzle

23,50 €



Kalbsrückensteak

mit Birne und Fourme d'Ambert überbacken
Karottenpürree und Brokkoli
„hausgemachte Kräuternudeln“

26,00 €



Rücken vom Weidelamm

unter einer Kräuterkruste
mediterranes Gemüseragout
Polenta-Schnitte

26,50 €



Rinderfilet

an Balsamicojus mit getrockneten Tomaten
Gemüseschiffchen
Kartoffel-Pilzkrusteln ¹²

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 für Hygiene und Qualitätssicherung untersuchen.



Gedruckt auf Koehler Papier
Buchungspapier birkengrün