



*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*

Doris u. 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.

VORSPEISEN

Friskäsepralinen

Wildkräuter
Tomatencreme
Antipasti ³

14,50 €



Ceviche vom Lachs

Meerrettich
Dillgurken
Limonenschmand
Ketakaviar ^{3,12,13}

15,00 €



Carpaccio vom Rind

geröstete Pinienkerne
Grana Padano
Basilikum-Pesto
Rucola ³

15,50 €

SUPPEN

Zitronengrassuppe mit Limettenschaum

6,50 €



Rinderbrühe mit Ochsenschwanz-Maultaschen

6,50 €

VEGAN

Couscous - Bohnen Falafel
Marsala-Kokossauce, Spinat, Jasminreis

16,50 €

VEGETARISCH

Linsen-Brokkoli Schnitzel
Tomatensauce, mediterranes Gemüse, Basilikum-Pesto

16,00 €



Nocken vom körnigen Frischkäse
Rote Bete-Spinat, Kräutersauce

16,00 €

F I S C H

Zwei Haigeracher Regenbogenforellen
mit Mandeln gebraten oder nach Müllerin Art
Butterkartoffeln
Salate der Saison ³

24,50 €



Gebratene Riesengarnelen
Safran-Risotto
Basilikum-Pesto

28,00 €



Seeteufel
Krebsbutter-Sauce
Cassoulet aus Lauch, Karotten und getrockneten Tomaten
Gnocchetti

34,00 €

FLEISCH

Medaillons vom Schweinefilet

mit Speck und Salbei gebraten

Ratatouille

Parmesan-Gnocchi ⁹

20,00 €



Steak vom Kalbsrücken

mit einer Kräuterkruste

Gemüse der Saison

handgeschabte Spätzle

28,00 €



Rinderfilet

Schalotten-Confit

glasierte Kohlrabi

getrüffelte Quarknocken mit frischen Kräutern und körnigem Frischkäse

34,00 €

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

Kalbsleber sauer
Mandel-Brokkoli
handgeschabte Spätzle ³

21,00 €



Wiener Schnitzel
buntes Gemüse
Bratkartoffeln
Preiselbeeren ¹³

21,50 €



Zanderfilet
Weißweinsauce
Weinsauerkraut mit Trauben und Speck
Schupfnudeln ^{9,11}

23,50 €

SAISONALE SPEISENFOLGE

Carpaccio vom Rind

geröstete Pinienkerne
Grana Padano
Basilikum-Pesto
Rucola ³



Gebratene Riesengarnelen

Safran-Risotto
Basilikum-Pesto



Rinderfilet

Schalotten-Confit
glasierte Kohlrabi
getrüffelte Quarknocken mit frischen Kräutern und körnigem Frischkäse



Mousse von weißer Schokolade

mit Blutorangen-Gel, Vanille-Sponge
karamellierte Apfelscheiben

79,00 €

3-Gang Menü 69,00 €

SPEISEN FOLGE F I S C H

Ceviche vom Lachs

Meerrettich
Dillgurken
Limonenschmand
Ketakaviar ^{3,12,13}



Gebratene Riesengarnelen

Safran-Risotto
Basilikum-Pesto



Seeteufel

Krebsbutter-Sauce
Cassoulet aus Lauch, Karotten und getrockneten Tomaten
Gnocchetti



Schokoladen-Tarte

Sahne-caramel
Ananas-Chutney

77,00 €

3-Gang Menü 67,00 €

SPEISENFOLGE VEGETARIS CH

Frischkäsepralinen
Wildkräuter
Tomatencreme
Antipasti ³



Zitronengrassuppe
mit Limettenschaum



Linsen-Brokkoli Schnitzel
Tomatensauce, mediterranes Gemüse, Basilikum-Pesto



Crème Brûlée
mit Tonka-Bohne
Schoko-Banane
marinierte Früchte

51,00 €
3-Gang Menü 46,00 €

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 für Lebensmittelsicherheit untersuchen.

Gedruckt auf Koehler Papier
Buchungspapier birkengrün

