



*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

## *Rindercarpaccio*

an einem Salat von weißem und grünem Spargel,  
eingelegte Senfkörner, Pinienkerne  
Teigtasche mit mediterranem Gemüse gefüllt <sup>3</sup>



## *Gebratene Riesengarnelen*

auf Gnocchetti mit Brunnenkresse



## *Medaillon vom Kalbsfilet*

mit Kakao gebraten an Portweinjus  
Gemüsevariation mit Spargel  
Kartoffel-Selleriestampf mit Trüffel



## *Mousse von weißer Valrhona-Kuvertüre*

mit Erdbeer-Kiwi Salat

Macaron

Sahnekaramell

71,00 €

3-Gang Menü      61,00 €

# SPEISEN FOLGE F I S C H

*Tartar von geräuchertem Lachs*  
mit einem Salat von Kaiserschoten und jungem Spinat  
Granny Smith Relish <sup>3</sup>



*Gebratene Riesengarnelen*  
auf Gnocchetti mit Brunnenkresse



*Filet vom Steinbutt*  
mit Bärlauchsauce  
Vanillekarotten mit Spargel  
Limonenreis



*Schwarzwälder Kirsch - Terrine*  
mit Schokoladenspänen, Schokoladenkirsche  
Kirschgranitée und Crumble

71,00 €

3-Gang Menü      61,00 €

# VEGETARISCHES MENÜ

*Wildkräutersalat*  
mit Topinambur  
gebackener Tofu  
karamellisierter Pumpernickel  
Olivengranulat <sup>1,3</sup>



*Tomatenessenz*  
mit Basilikumklößchen



*Kartoffel-Spinattaler*  
auf einem Ragout von gebratenem Spargel,  
Artischocken, Kaiserschoten und Tomaten



*Zitronenmuffin*  
mit Erdbeer-Früchte Minestrone

42,00 €

3-Gang Menü      37,00 €

# VORSPEISEN

*Wildkräutersalat*  
mit Topinambur  
gebackener Tofu  
karamellisierter Pumpernickel  
Olivengranulat <sup>1,3</sup>

12,00 €



*Frühlingssalat*  
mit Ceasar-Dressing  
an einer Terrine von Avocado und körnigem Frischkäse  
geschmorte Tomaten, Spargel  
hausgemachtes Bärlauchpesto <sup>3</sup>

13,50 €



*Tartar von geräuchertem Lachs*  
mit einem Salat von Kaiserschoten und jungem Spinat  
Granny Smith Relish <sup>3</sup>

15,50 €



*Rindercarpaccio*  
an einem Salat von weißem und grünem Spargel  
eingelegte Senfkörner, Pinienkerne  
Teigtasche mit mediterranem Gemüse gefüllt <sup>3</sup>

15,50 €

# SUPPEN

## *Rahmsuppe*

von Brunnenkresse mit Apfelwürfel  
6,50 €



## *Tomatenessenz*

mit Basilikumklößchen  
6,50 €



## *Ochsenschwanzsuppe*

mit Sherry und kleinen Maultaschen  
6,80 €

# VEGAN

## *Kartoffel-Spinattaler*

auf einem Ragout von gebratenem Spargel, Artischocken,  
Kaiserschoten und Tomaten  
15,00 €

# VEGETARISCH

## *Bärlauch-Grießnocken*

mit Käse gefüllt, junge Möhren, grüne Bohnen und Navetten  
15,00 €



## *Zweierlei Pappardelle aus Weizen und Zucchini*

mit gebratenen Seitlingen, Knoblauch, Zwiebeln  
geröstete Pinienkerne

15,00 €

# F I S C H

## *Saiblingsfilet*

mit cremigem Ragout aus gelber Bete und Spargel  
Basilikumnudeln

22,50 €



## *Zanderfilet auf der Haut gebraten*

mit Klingelbergersauce  
tomatisiertes Sellerie-Gurkengemüse  
Gnocchetti

23,00 €



## *Zwei Haigeracher Regenbogenforellen*

mit Mandeln gebraten oder nach Müllerin Art  
Butterkartoffeln  
Salate der Saison <sup>3</sup>

24,50 €



## *Filet vom Steinbutt*

mit Bärlauchsauce  
Vanillekarotten mit Spargel  
Limonenreis

30,00 €

# FLEISCH

## *Barbarie-Entenbrust*

mit Blaubeerjus  
zweierlei Erbsen  
Parmesan-Gnocchi von lilafarbenen Kartoffeln  
23,50 €



## *Rücken vom Weidelamm*

mit Bärlauch  
auf einem Bohnen-Cassoulet mit Speck  
Kartoffelgratin <sup>9</sup>  
26,50 €



## *Medaillon vom Kalbsfilet*

mit Kakao gebraten  
an Portweinjus  
Gemüsevariation mit Spargel  
Kartoffel-Selleriestampf mit Trüffel  
29,00 €



## *Rinderfilet*

unter einer Peperonatakruste  
mit Estragonsauce  
Spargel, Artischocken  
Brunnenkresse-Risotto  
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.**