

Unser Menü für Sie

ab 3 Gänge

Gänseleber Parfait

Lakritz-Gelee
Sellerie-Apfelsalat

Gebratene Wachtelbrust

lauwarmer Kartoffel-Kräutersalat
Himbeer-Senfsauce

Badische Schneckensuppe

Walnuss-Klößchen
Estragon

Curry-Wurst „Fehrenbach“

Brotplätzchen
Petersilie

Forellenmaultasche

Weißburgundersauce
Lauchgemüse

Bachsaiblingfilet

Zucchini-Girschgemüse
Basmati-Reis

Zicklein

Rosmarinsauce
Sommergemüse
Safran-Polenta

Schwarzwälder Kalb im Heu gegart

Morchel-Rahmsauce
Zuckerschotten
Nudeln

Rohmilchkäse

Williamsbirne

Panna Cotta mit grünem Tee

Aprikosenkompott
Mädesüß

Menü ohne Wein

Weinbegleitung (je Gang 0,1l)

| | | |
|--|---------|---------|
| 3-Gänge | € 58,00 | € 21,00 |
| Mit Saiblingsfilet, Zicklein oder Kalb | | |
| 4-Gänge | € 68,00 | € 28,00 |
| Mit Saiblingsfilet, Zicklein oder Kalb | | |
| 5-Gänge | € 78,00 | € 35,00 |
| Mit Saiblingsfilet, Zicklein oder Kalb | | |
| 6-Gänge | € 88,00 | € 42,00 |
| Mit Saiblingsfilet, Zicklein oder Kalb | | |
| 7-Gänge | € 98,00 | € 48,00 |
| Mit Saiblingsfilet, Zicklein oder Kalb | | |

Veganes Menü für Sie

ab 3 Gänge

Carpaccio von der roten Beete

Quinoa-Salat
Basilikum-Pesto

Geräuchertes Gemüse

Salat von Wiesenkräutern
Pfefferminz-Vinaigrette

Tempeh gebraten

Apfel-Curcuma Sauce
Fenchel

Klare Suppe vom Shitake Pilz

Brennnessel
Miso

Pfifferling-Risotto

Spitzwegerich

Dinkelnudeln

Blattspinat
Sommertrüffel

Flan von Zucchini

Vogelmiere
Jasmin-Reis

Schokoladenmousse

Habichtspilz
Himbeer-Koriander Sorbet

Menü ohne Wein

| | |
|---|---------|
| 3-Gänge | € 48,00 |
| Mit Risotto, Dinkelnudeln oder Zucchiniflan | |
| 4-Gänge | € 58,00 |
| Mit Risotto, Dinkelnudeln oder Zucchiniflan | |
| 5-Gänge | € 68,00 |
| Mit Risotto, Dinkelnudeln oder Zucchiniflan | |

Weinbegleitung (je Gang 0,1l)

| |
|---------|
| € 21,00 |
| € 28,00 |
| € 35,00 |

Bei Allergien und Unverträglichkeiten freuen sich unsere Servicemitarbeiter,
Sie mit Rat und Informationen zu unterstützen.