

Unser Menü im Hochsommer

Radieschentörtchen

Limone – Gurke – Daikon – Kresse – Garnelenceviche
18

Gegrillter roter Thunfisch

Ligurisches Anchovis – Ratatouille
Zitronengnocchi – Krustentiernage
35

oder

Medaillon vom Rinderfilet

Grüner Spargel – Millefeuille – Kartoffeln
Pfifferlinge
39

Erdbeere – Zitronenespuma – Joghurteis – Baiser
15

59 €

Das Menü als 4-Gang-Menü 69€

Wir nehmen das Menü gerne bis 13.15 Uhr
und bis 20.15 Uhr an.

Flüssig...

Gazpacho andaluz

Tomate Gurke Paprika Riesengarnele

11

Geeiste Blumenkohlcreme

Gebeizter Lachs-Daikon-Kresse

11

Knackig... als Beilage

Knackiger Blattsalat mit Kirners Leinöl

Gerösteter Buchweizen – Leinsamen

1/2 Portion 6 / 9,50

Urtomaten- Basilikumziegenfrischkäse

Himbeer-Vinaigrette – geröstete Nüsse und Kerne

13

vorweg oder zwischendurch...

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

Rote Beete-Tartar – Schnittlauch Schmand

17

Carpaccio vom roten Thuna

Ur-Tomate – Basilikum

19

Hauptsächlich...

Weideochsen-Rumpsteak vom Grill

Urtomaten-Büffelmozzarella – sommerlicher Salat mit gerösteten Nüssen und Kernen

1/2 Portion 23 / 33

Kotelette vom Dry-Aged Kalbsrücken

Portweinjus – grüner Spargel

Feine Pfifferlingstagliolini

39

Bretonischer Steinbutt und Riesengarnele

Pfifferlinge – grüner Spargel

Schnittlauchrisotto

1/2 Portion 29 / 39

Schottischer Lachs

Frühlingslauch – gebratene Gemüse – Zitronengnocchi

1/2 Portion 24 / 34

Die Klassiker... Immer da, Immer wieder gerne gegessen...

Schwäbischer Rostbraten
Spätburgunderjus – Röstzwiebeln
hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 22 / 29

Schnitzel Wiener Art vom Qualivo-Landschwein
Pommes frites – Jus
1/2 Portion 14 / 19

Medaillons vom Schweinelendchen
Steinchampignonrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 27

Tomaten-Brotsalat
Frühlingslauch – rote Zwiebeln
Gebratene Riesengarnelen

Weder Fisch noch Fleisch...

Gebratener Grüner Spargel

Misohollandaise

Babyleaf – Knusperkartoffel

1/2 Portion 22 / 29

Pfifferlings-Tagliatelle

Basilikum – Tomate

1/2 Portion 18 / 27

Gebratene Zitronengnocchi

Ofentomaten – rote Zwiebel – Ruccola – grüner Spargel

1/2 Portion 18 / 27

Unser veganes Gericht

Gebratener Blumenkohl

Grüner Spargel – Paprika – Mandelpürree

1/2 Portion 19 / 28

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,90

Erfrischendes Passionsfruchtsorbet im Glas

8,50

Tages-Dessert (fragen Sie danach :-), es lohnt sich)

9,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Holunder-Quarkmousse
mit Erdbeeren und seinem Sorbet

12,50

Salat von Erdbeeren, Baiser und Vanilleeis

13

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir beziehen daher schon seit langer Zeit nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft, so erhalten wir z. B. folgende Lebensmittel von:

- Rumpsteak, Rinderfilet, Schweinelendchen, Schweinerücken, Rinderleber und Kalbsrücken vom Schlachthof Offenburg und Schwarzwaldfleisch
- Rinderbug, Rumpsteak, Rinderfilet, Schwarzwälder Schinken, Frühstückswurst von Schwarzwaldfleisch
- Ziegenfrischkäse vom Demeter-Betrieb Monte Ziege in Teningen
- Natürliches Mineralwasser und Biere von regionalen Brauereien aus Hornberg (Ketterer) und Waldhaus (Waldhaus) im Schwarzwald
- Reh aus dem Offenburger Rebland (Rammersweier, Durbach, Gengenbach) und vom Schwanauer Forst sowie vom Schutterlindenberg von unseren Jägern
- kaltgepresstes Bio-Leinöl von der Ölmühle Kirner in Kappel-Grafenhausen; gerne auch zum Mitnehmen in unserem Shop
- Bio-Saftschorle von Jung aus Teningen

Aufgrund neuer Bestimmungen sind wir verpflichtet, auch bei sämtlichen Getränken die Allergene anzugeben:

- sämtliche Weine enthalten Sulfite

1

Da wir so gut wie alle Lebensmittel und den Großteil der Produkte unverpackt und unverarbeitet einkaufen, sind diese größtenteils inhaltsstofffrei.

Dennoch gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einem kleinen Buchstaben oder einer Zahl rechts oben.

Diese Buchstaben oder Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und der Allergien auslösenden Stoffe kennzeichnen wir wie folgt:

Inhaltsstoffe:

- I. mit Konservierungsstoff
- II. mit Geschmacksverstärker
- III. mit Antioxidationsmittel
- IV. mit Farbstoff
- V. mit Phosphat
- VI. mit Süßungsmittel
- VII. koffeinhaltig
- VIII. chininhaltig
- IX. geschwärzt
- X. enthält eine Phenylalaninquelle
- XI. mit Taurin
- XII. gewachst
- XIII. mit Milcheiweiß

Allergenkennzeichnung ist Pflicht. Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein. Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:

- a. Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen)
 - b. Roggen
 - c. Gerste
 - d. Hafer
- oder Hybridstämme davon

2. Krebstiere

3. Eier

4. Fische

5. Erdnüsse

6. Sojabohnen

7. Milch (einschließlich Laktose)

8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen:

- a. Mandeln
 - b. Haselnüsse
 - c. Walnüsse
 - d. Cashew
 - e. Pecannüsse
 - f. Paranüsse
 - g. Pistazien
 - h. Macadamia
 - i. Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Nichtsdestotrotz können uns auch bei der Kennzeichnung Fehler unterlaufen!

Irren ist bekanntlich menschlich :-).

Deshalb bitten wir Sie nach wie vor: Sprechen Sie uns bei starken und hochgradigen Allergien explizit auf Ihre Unverträglichkeiten an, so daß wir uns konzentriert um Ihr Wohlbefinden kümmern können.

Denn darauf kommt es uns ja an.

Und zu guter Letzt: Wenn wir uns auf etwas vorbereiten können, lassen Sie es uns rechtzeitig wissen, das Ergebnis wird meist ein noch besseres sein.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Familie Feger und Team