

Vorspeisen

Handgemachtes Kartoffelbrot mit Butter des Tages	5,5
Bunte Zucchini, Ziegenfrischkäse (vegan: Räuchertofu), Couscous & Holunderöl	13
Schwäbischer Sommer	15
Gegrillte Wassermelone, Schwarzwälder Schinken, Schlossberger & Bergkräutersud	

Hauptgänge

Herrgottsbscheißerle mit Bioland Fleischfüllung	23
Geschmälzte Zwiebeln und schwäbischer Salat	
Knödel Trio (*)	25
Tomatenespuma & Parmesan, Salätle	
Kässpätzle	23
dreierlei Käse, geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salätle	
Zaalouk Maultasche*	24
Granatapfel, Alblinsenchips und Chermoulasauce	
Zwiebelrostbraten von der Husumer Färs	34
Lembergersoß, Butterspätzle oder Kässpätzle (+3,50)	
Ganze Bachforelle aus dem Versetal	31
Spinatgnocci, Blumenkohl, Bohnen & Sauce Corsée	

Desserts/Käse

Crème Brûlée	8
Kirsch-Topfenmousse, Himbeersorbet, Sommerbeeren, Cru de Cacao	14

Mit wem wir zusammenarbeiten:

Bernhard & Söhne Herdecke (Eier, Huhn), Hof Woeste Lüdenscheid (Gemüse), Schultenhof Dortmund (Schwein), Lauteracher Albfeldfrüchte (Hülsenfrüchte), Forellenzucht Versetal (Bachforelle), Edles Fleisch, Lüdinghausen (Rind, Geflügel, Wild), Bioland Erzeugergemeinschaft Hohenlohe (Getreide), Hartkämper, Bielefeld (Käse), Cascina di Barroero, Piemont (Haselnüsse)