

Unser Menü im Frühling

Spargelcremesüppchen

Gebeizte Lachs - Praline

12

Thunfisch vom Grill

Confit von roter Zwiebel - Ofentomaten - Ruccola - Zitronengnocchi

36

oder

Gegrilltes Kalbssteak

Gorgonzola - Walnüsse

Schnittlauchtagliolini

35

Erdbeere - Holunder - Joghurt

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...

Rahmsuppe von frischem Spargel
Schnittlauch-Kracherle

9

Feine Markklösslesuppe
Schnittlauch – Muskat – Fleur de sel

9

Knackig... als Beilage

Frühlingshafter Salat mit Kirners Leinöl
Gerösteter Buchweizen – Leinsamen
1/2 Portion 6 / 9,50

Spargelsalat – Urtomaten
Himbeer-Vinaigrette – geröstete Nüsse und Kerne
1/2 Portion 11,50 / 18

vorweg oder zwischendurch...

Tatar vom Thunfisch
Asiatische Aromen
19

Cremiger Feta
Rote Beete – gesalzene Pistazien
17

Ziegenfrischkäse
Ratatouille – Tomate – Riesengarnele
18

Hauptsächlich...

Großer Blattsalat
mit
Rumpsteak vom Weideochsen
Gebratene Gemüse
1/2 Portion 23 / 33

Irischer Lammrücken und gegrilltes Lammhüftle
Thymianjus - Ratatouille - Kartoffelgratin
1/2 Portion 28 / 38

Bretonischer Steinbutt und Riesengarnelen
ShiiTake - Pak Choi - Glasnudeln
Curryschaum
1/2 Portion 29 / 39

Schottischer Lachs
Spargel - Frühlingslauch - Tomaten - 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

Saures Leberle nach Mutters Art
Brägeli
1/2 Portion 14 / 19

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Pommes frites - Jus
1/2 Portion 20 / 27

Feine Kalbsrahmschnitzele
Schnittlauchrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
1/2 Portion 20 / 27

Weder Fisch noch Fleisch...

Gebackener Stangenspargel in der Parmesanhülle

Feine Blattsalate – Daikonkresse – Senf-Dillcreme

1/2 Portion 19 / 28

Gebratene Zitronengnocchi

Gorgonzola – Ofentomaten – rote Zwiebel – Walnüsse

1/2 Portion 17 / 25

Unser veganes Gericht

Asia- Gemüse aus dem Wok

Kokos-Curry – Koriander – Mango – Glasnudeln

1/2 Portion 18 / 27

noch was Süßes ...

Espresso mit cremigem Vanilleeis und Sahne

5,90

Mousse von heller und dunkler Valrhonachokolade

Passionsfruchtsorbet

14,50

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

9,50

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit drei kleinen Süßigkeiten

9,50

Erdbeer-Kokosröllchen

Erdbeersorbet

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 Ziego 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

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. coffeinhaltig
- 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