



Vorspeisen



Kraftbrühe vom Rind
Gemüse / Kräuterflädle
6,90 €

Variation vom Kürbis
12,90 €

Tartar vom Weiderind
Buttermilch Espuma / eingelegte Senfkörner
13,90 €

Feldsalat
Speck / Croutons / Nuss 11 €
Vegan: Nuss / Traube / Apfel 11 €



Vegan



Tagliatelle mit Basilikum Pesto
Rucola / confierte Tomate / geröstete Pinienkerne
15,80 €

Gemüse Bowl
Reis / Chinakohl / Pak Choi / Erdnuss / Soja
16,80 €



Aus Land und Luft



Sous vide gegarte Maispoularde
Perlgrauen Risotto / karamellisierte Traube / Speck Jus
21,50 €

Lammhüfte im Kräutermantel
Schwarzer Knoblauch / Bohnen Cassoulet / Pommes Dauphin
24,50 €

Ribeye Steak von der deutschen Färs
26,50 €

Filetsteak vom Weiderind
33,50 €

Unsere Steak-Spezialitäten vom Rind aus der Region servieren wir mit:
Pastinakencreme / Spinatsalat lauwarm / Pilze / Balsamico Jus



Aus dem Wasser



Gebratenes Filet von der Schwarzwald-Forelle
Rieslingschaum / Rote Bete Risotto / Wildkräuter
24,80 €



Die „Klassiker“



Blattsalate mit: Rohkost / Radieschen / geröstete Kerne
klein 7,00 €
groß 11,50 €

Spinatknödel
Salbeibutter / Bergkäse / Wildkräuter
16,80 €

Badisches Schweineschnitzel
Paniert / Pommes Frites / Beilagensalat
17,80 €

Rahmschnitzel vom badischen Landschwein
Spätzle / Beilagensalat
17,80 €

Cordon Bleu vom badischen Landschwein
Pommes Frites / Beilagensalat
19,80 €

Schnitzel vom badischen Kalb
Paniert / Pommes Frites / Beilagensalat / Preiselbeeren
23,80 €



Desserts



Interpretation von der Schokolade
7,80 €

Sorbet Variation (vegan)
6,50 €

Eis und Sorbet hausgemacht
Vanille / Schokolade / Himbeersorbet / Mangosorbet
Je Kugel 2,20 €

Wir servieren Ihnen dazu gerne unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten