







Aperitif

Cuvée Nr. 11 -alkoholfreier Secco Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen	0,1 l	4,00
Hägensherry - aus Hagebutten Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg	5 cl	3,50
Belsazar, Vermouth d´Alemagne, dry oder Rosé Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Edelbränden aus Staufen	5 cl	4,-
Hofcuvée brut 2013 -badischer Winzersekt ³ Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl -pur oder mit aromatisiert-	0,1 l	4,50
Birnschaumwein brut ,Wildling von Einsiedel' von heimischen Streuobstwiesen, traditionelle Flaschengärung ³ Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen	0,1 l	4,50

Vorspeisen

Schwarzwälder Coppa an Frühlingssalaten ^{a d 4}		9,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenhonig gratiniert und kleinem Frühlingsalat ^{a c d f}		10,50
geräuchertes Lauchringer Forellenfilet auf Spargelsalat ^{b 1}		10,50

Suppen

Tagessuppe		4,50
Rahmsuppe vom Opfinger Spargel mit Vanille und Frühlingszwiebel		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser Naturparkmenu



Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenhonig gratiniert

Rahmsuppe vom Opfinger Spargel mit Vanille und Frühlingszwiebel

Filet von der Lauchringer Lachsforelle auf Rhabarber

kleines Sorbet im Glas

Medaillon vom heimischen Rinderfilet

Spargeleisparfait mit Erdbeeren

heimische Bio-Rohmilchkäse

Menu komplett	61,-
Menu 4-Gang (ohne Fisch & Käse)	47,-
Menu 3-Gang (ohne Suppe, Fisch & Käse)	43,-
Weinbegleitung in 4 Gängen	16,-


Hauptgerichte

Opfener Stangenspargel mit Spargelsauce oder brauner Butter Kratzede oder neue Kartoffeln ^{c d e f g l 4}		18,-
-mit gemischtem Schinken		22,50
-mit paniertem Schweineschnitzel		22,50
Spargel-Graupenrisotto mit Bärlauchschaum Kleiner Frühlingsalat ^{a c d e g}		17,-
Lauchringer Lachsforellenfilets auf Spargel-Rhabarbergemüse Forchheimer Kartoffeln ^{b c d e}		20,50
heimische Lammkeule aus dem Ofen Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin ^{c g}		19,-
in Weisswein mit Kräutern geschmorter Kalbsbug hausgemachte Spätzle und Blattsalate		19,-
heimisches Rinderrückensteak -4 Monate am Knochen dry aged ^{a d}		28,-
Krosse Kartoffeln und Blattsalate		
gereiftes Kotelett vom Landschwein mit Bärlauchbutter Frühlingsgemüse und Brägele ^c		17,-
Maispouardenbrust mit süß-saurer Sauce Spargelgemüse und Graupenrisotto ^{d e g}		19,50
Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt Kartoffelgratin und Blattsalate ^{4 a c e}		17,-

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{a d e}
42,-

heimischer Rehrücken für 2 Personen mit Dunstapfel
Gemüse, hausgemachte Spätzle und kleiner Blattsalat ^{a c d e}
58,-

mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 4 Pökelsalz

a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie

Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.