







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 2014 -badischer Winzersekt ³ Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl -pur oder 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 Sommersalaten ^{a d 4}		9,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenhonig gratiniert und kleinem Sommersalat ^{a c d f}		10,50
geräuchertes Lauchringer Forellen- und Saiblinfilet auf junger roter Beete ^{b 1}		10,50

Suppen

Tagessuppe		4,50
Rahmsuppe von unseren Gartenkräutern mit Pesto		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser Naturparkmenu

geräuchertes Lauchringer Forellen- und Saiblingsfilet
auf junger roter Beete

Rahmsuppe von unseren Gartenkräutern mit Pesto

Filet vom heimischen Weiderind mit Pfifferlingen

Fiadone vom Horbener Ziegenquark

Heimische Bio-Rohmilchkäse



Menu komplett	47,-
Menu 3-Gang (VSP, HG, Dessert)	43,-
Weinbegleitung in 3 Gängen	12,-

Das vegetarische Menu




Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenhonig gratiniert

In Sesam gebackenes Kohlrabischnitzel
Gratinierte Kartoffeln

Basilikumeisparfait auf Beeren

32,-


Hauptgerichte

In Sesam gebackenes Kohlrabischnitzel Gratinierte Kartoffeln und Blattsalate		15,-
feine Nüdele mit frischen Pfifferlingen Wildkräuterpesto und Blattsalate ^{c d e f}		17,-
Lauchringer Lachsforellenfilets mit frischen Pfifferlingen Sommergemüse und Forchheimer Kartoffeln ^{b c d e}		20,50
heimische Lammkeule aus dem Ofen Sommergemüse und Kartoffelgratin ^{c g}		19,-
Heimische Rehkeule in Spätburgunder mit frischen Pfifferlingen hausgemachte Spätzle und Blattsalate		21,-
heimisches Rinderrückensteak -4 Wochen am Knochen dry aged an großem Blattsalat, krosse Kartoffel ^{a d}		27,-
gereiftes Kotelett vom Landschwein mit hausgemachter Kräuterbutter Sommergemüse und Brägele ^c		17,-
Maispoulardenbrust an Honig-Pfefferjus Sommergemüse und feine Nüdele ^{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
-in 3 Gängen serviert-
Consommé, Ragout vom Filet & Rücken am Stück
^{a c d e}
64,-

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

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfat 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.