

Herzlich Willkommen!

Unsere Küchencrew unter der Leitung
von Stefan Richtsfeld und Ariel Meißner
freuen sich gemeinsam mit dem Serviceteam darauf
Sie in unserem Restaurant zu verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Doris u. Ulrich Leber



Restaurant-Öffnungszeiten

-Mittags geschlossen-

Abends 18.30 – 22.00 Uhr

à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr

- Wir bitten um Reservierung -

VORSPESIEN

Karamellisierter Ziegenkäse

marinierte Birne | Frisée | eingelegtes Gemüse | Brot-Chips

14,50 €



Gebackene Geflügel-Falafel

pikante Mayonnaise | Frühlingslauch
Quinoa-Salat | Edamame

15,50 €

SUPPEN

Rinderbrühe

verschiedene Einlagen | Gemüse

8,50€



Kartoffel-Pastinaken-Suppe

Croûtons | Speck | Knoblauch-Chips

8,50 €

VEGETARISCH

Gebratene Gnocchi

Parmesansauce | geröstete Pinienkerne
Rucola | getrocknete Tomaten | Gorgonzola

19,00 €

VEGAN

Süßkartoffel-Curry

gebackenes Gemüse | Erbsen
orientalischer Couscous

19,00 €

F I S C H

Forellenfilet
Mandelbutter
Petersilien-Kartoffeln
kleiner Salat

28,00 €



Schwarzer Heilbutt
Teriyaki Sauce
Rote Bete | Shiitake-Pilze
Jasmin-Reis | Lachskaviar

36,00 €



Gebratene Riesengarnelen
konfierte Tomaten | knusprige Zwiebelringe
Linguine Aglio e Olio

36,00 €

FLEISCH

Geschmorte Schweinebäckchen

Linsen
hausgemachte Spätzle

28,50 €



Rinderrückensteak

Pfeffersauce
Apfel-Bohnen-Cassoulet
Macaire-Kartoffeln

37,00 €



Suprême von der Maispoularde

Rotweinsauce
Schmorgemüse
breite Nudeln

26,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee

süße Eis-Überraschung ^{12,14,15}

5,50 €



Nougat-Törtchen

Creme und karamellierte Frucht von der Orange

9,50 €



Hausgemachte Petit fours

10,00 €



Mousse von weißer Valrhona Schokolade

Duo von der Vanille | Matcha

12,50 €

Liebe Gäste,
wir haben eine separate Speisekarte mit Allergenen Kennzeichnung
fragen Sie unser Servicepersonal.
Allergien und Unverträglichkeiten können wir bei der
Speisenzubereitung berücksichtigen.

Wir geben folgende Zusatzinformation weil wir für Sie das Beste wollen!
 Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut
 Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden!
 Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Waren enthalten nur so viel Zusatzstoffe wie notwendig.
 Unsere Forellen beziehen wir ausschließlich von der ökologischen
 Forellenzucht Rösch in Gengenbach-Haigerach.
 Wir verwenden überwiegend Fleisch und Wurstwaren
 aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten.
 In den Wurstwaren können Phosphate, Farb- und Konservierungsstoffe vorhanden sein.
 Mayonnaise enthält Süßungsmittel und Konservierungsstoffe.
 In unseren Eissorten können Farbstoffe, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel,
 Emulgatoren, Stabilisatoren und Verdickungsmittel enthalten sein.
 Die Käsesorte Gouda enthält Konservierungsstoffe und Farbstoffe.
 Ketchup und Essiggurken enthalten Branntweinessig mit Süßungsmittel.
 Schwarze Oliven sind geschwärzt.

Die Zusatzstoffe in unserem Speisenangebot sind wie folgt gekennzeichnet:

1 mit Farbstoff	9 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	11 enthält Sulfite
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit modifizierter Stärke
5 geschwefelt	13 mit Säuerungsmittel
6 gewachst	14 mit Emulgatoren, Stabilisatoren
7 geschwärzt	15 mit Verdickungsmittel
8 mit Süßungsmitteln	

Wir lassen unseren Betrieb und unsere Produkte freiwillig und regelmäßig
 vom unabhängigen BAV-Institut für Hygiene und Qualitätssicherung untersuchen.

