

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 Lehnert



## **Restaurant-Öffnungszeiten**

**-Mittags geschlossen-**

**Abends 18.30 – 22.00 Uhr**

**à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr**

**- Wir bitten um Reservierung -**

# HERBSTZEIT

## **Feldsalat | French Dressing**

Speck | Croûtons <sup>3,9</sup>

12,00 €



## **Gebratene Gänseleber**

Cheddar-Sauce

Feldsalat | gebratene Seitlinge | Croûtons <sup>11</sup>

23,00 €



## **Trilogie von der Heidegans**

(Pastete | Rilletes | Terrine)

Apfelkonfitüre | geröstetes Brioche

29,00 €



## **Brust & Keule von der Heidegans**

Thymiansauce

Birnen-Maronen-Kompott

Rotkraut | Kartoffelknödel <sup>11</sup>

38,00 €

## VORSPESIEN

### **Vegetarische Gyoza**

mit Weißkohl gefüllt | Teriyaki-Vinaigrette  
pikante Schwarzwurzel | Limetten-Mayonnaise

13,50 €



### **Wachtelpraline mit Pistazie**

eingelegerter Butternut-Kürbis  
Zwetschgen-Ketchup | Rote Bete Sablé

16,50 €

## SUPPEN

### **Pfifferlingsuppe**

Croûtons

8,50 €



### **Geflügelbrühe**

Kräuterklößchen | Gemüsestreifen

8,50 €

## **V E G E T A R I S C H**

### **Malfatti à la creme**

gebratene Pfifferlinge | Rucola | geschmorte Möhren  
Sesam-Cracker

22,50 €

## **V E G A N**

### **Gemüse-Kohlroulade**

vegane Bratensauce | Schmorgemüse  
hausgemachte Kräuternudeln

22,50 €

# F I S C H

**Forellenfilet | Mandelbutter**  
kleiner Salat | Petersilienkartoffeln  
26,50 €



**Meeresfrüchte-Ravioli**  
Safransud | Rettichgemüse | Dillklößchen  
30,00 €



**Zanderfilet**  
glasierten Trauben | Speck | Apfelsauerkraut  
hausgemachte Schupfnudeln  
32,50 €

# FLEISCH

## **Ossobuco**

Gremolata

glasierter Rosenkohl | Kräuternudeln

24,50 €



## **Steak von getreidegefüttertem Rind**

Chili-Knoblauchbutter

Bohnencassoulet mit Speck

hausgemachte Krokette

34,50 €

# DESSERT

## Espresso

eine Kugel Vanilleeis <sup>12,14,15</sup>

5,00 €



## Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee  
süße Eis-Überraschung <sup>12,14,15</sup>

5,50 €



## Saftiges Schokoladentörtchen

Rosinen-Apfelkompott | Vanilleeis | Sahne

10,00 €



## Crème Brûlée

pochierte Birne | Karamell | Schokoladen-Chips

13,00 €

**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.

