

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 Lechner



Restaurant-Öffnungszeiten

-Mittags geschlossen-

Abends 18.30 – 22.00 Uhr

à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr

- Wir bitten um Reservierung -

GRILLKARTE

Dry Age Rib Eye Steak	33,50 €
Suprême von der Maispoularde	21,00 €
Loup de Mer	24,00 €
Warmer Fetakäse mit Knoblauch	18,00 €

dazu servieren wir:

Tomaten-Chutney | Kräuterbutter | Grilltomate

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,20 €
Geröstetes Knoblauch-Baguette	4,90 €
Kleiner „Caesar Salad“³	6,00 €

VORSPESIEN

Beet aus eingelegtem Gemüse
Terrine aus körnigem Frischkäse
Zitronen-Melissen-Schaum & Öl | Tomaten-Taco
13,00 €



Tête de Moine
Alemannen-Schinken
pikante Nektarine | Amaranth | Duo von der Erbse
17,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Flädle | Gemüsestreifen
8,50 €



Kürbiscremesuppe
gebratene Garnele | Zitronenschaum
10,00 €

V E G E T A R I S C H

Karamellierter Ziegenkäse
gebratenes Wurzelgemüse
grüner Apfel | geröstete Pinienkerne | Rucola
20,50 €

V E G A N

Pilz-Ravioli | Estragon-Glaçage
Brokkoli | glasierte Möhren | knusprige Zwiebeln
22,00 €

F I S C H

Forelle | Mandelbutter
sommerlicher Salat | Knoblauch-Croûtons
sauer eingelegtes Gemüse
25,00 €



Steinbeißer | Kräuter-Tempurateig
Kürbis-Erbsengemüse
Orecchiette
26,50 €



Gebratener Label Rouge Lachs
Safransauce
Rahmwirsing | Schlosskartoffeln
27,00 €

FLEISCH

Kalbstafelspitz

Calvados-Rahmsauce
Kohlrabi | Zucchini
Pilzknödel
26,50 €



Filet vom Qualivo-Schwein

Kräuterkruste | Portweinjus
Tomaten-Bohnen-Cassoulet
Basilikum-Knöpfe
28,50 €



Onglet vom Rind

Rotweinjus
gebratene Seitlinge | Selleriegemüse
Herzogin-Kartoffeln
30,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee
süße Eis-Überraschung ^{12,14,15}

5,50 €



Zitronen-Tarte

marinierte Beeren | Sahne

10,00 €



Kokos-Limetten Sorbet

karamellisierter Pfirsich
geröstete Cashewkerne | Minzsauce

14,00 €

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.

