

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 -**

## VORSPESIEN

**Feldsalat | French - Dressing**  
Speck | Kracherle

12,50 €



**Geflügelterrinen**  
Apfel-Chutney | geröstete Brioche

13,50 €

## SUPPEN

**Rinderbrühe**  
Flädle | Gemüsestreifen

8,50€



**Getrüffelte Lauchsuppe**  
Knoblauch-Chips

8,50 €

## **VEGETARISCH**

### **Falafel**

Joghurt - Chilisauce  
gebackener Blumenkohl  
Gewürzreis

19,00 €

## **VEGAN**

### **Gemüseschnitzel**

Umamijus  
gebratene Champignons  
konfierte Tomaten

19,00 €

## **F I S C H**

**Forellenfilet**  
Mandelbutter  
Petersilien-Kartoffeln  
kleiner Salat

28,00 €



**Gedämpfter Steinbutt**  
Spinat  
Estragon-Kartoffelstampf

35,00 €



**Garnelen**  
Kräuterbutter  
gebratenes Gemüse  
geröstetes Baguette

36,00 €

# FLEISCH

## **Rinderrücken**

Café de Paris - Butter  
Mandel-Brokkoli  
Kartoffel-Krusteln

36,00 €



## **Sauerbraten**

Schmorgemüse  
hausgemachte Spätzle

27,00 €



## **Brust vom Schwarzfederhuhn**

Karotten-Erbsengemüse  
Parmesan-Risotto

27,00 €

# 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 €



## Weißes Schokoladentörtchen

marinierte Ananas

Vanilleeis

10,00 €



## Mousse von dunkler Valrhona Kuvertüre

Kirschkompott | Mandelhippe

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.**

