

Vorspeise

Rauchlachs | Senf-Dill-Honig-Sauce
Reibepätzchen | Wildkräutersalat
16,50 Euro

gratinierter Ziegenkäse | junge Bete
Honig | Zitronen-Thymian | weiße Tomate
16,00 Euro

Suppen

Rote Currysuppe | Linsen
6,00 Euro

Cappuccino vom Kürbis | Kerne | steirisches Öl
6,50 Euro

Kleine Gerichte

Vegan | Gebackener Hirtenkäse |
Linsengemüse | Rauke
19,00 Euro

Kürbis Risotto | Steinpilze | Pecorino
23,00 Euro

Gebratene Maispouardenbrust
gemischte Blattsalate | Ziegenkäse | gebratene Pilze
Apfel | Nüsse | Himbeer-Senf-Dressing
19,50 Euro

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust | Portwein- Schalotten- Confit
Bunte Rübchen | Kartoffel- Biskuit
28.00 Euro

Bretonischer Steinbutt gebraten
Brokkoli | Risotto mit Paprika Sugo
29.00 Euro

Dry Aged Striploin
Dreierlei Bohnen | Café de Paris Butter
Blattsalate | Steakhous Fries
37.00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel | Waldpilze in Rahm |
Blattsalate | Steakhouse Fries
27.00 Euro

Gebratener Hirschkalbsrücken | Nusskaramell | glasierte Rübchen
Kartoffel- Kürbis- Biskuit | Cranberrie- Jus
34.00 Euro

Desserts

Pralinen-Orangen-Törtchen
Zartbitter Quenelle
10,00 Euro

Le Knack
Schokoladenbrownie
Vanille | Café au lait | Salted Caramel
10,00 Euro

Haselnuss-Krokant-Biskuit
Pistazien Eiscreme
10,00 Euro

LUST AUF GENUSS

In unserer Gesundheitsküche legen wir größten Wert auf frische Zutaten und gesunde Zubereitung. Wir verzichten zu 100% auf künstliche Zusatzstoffe.

Verarbeitet werden ausschließlich Natursalz und Rohrzucker aus biologischem Anbau. Im Gegensatz zu raffinierten Zucker- und Salzprodukten sind hier noch alle Mineralien enthalten.

Regionaler Einkauf ist für uns eine Selbstverständlichkeit! Wann immer möglich beziehen wir Salat und Gemüse von Bauern aus der Umgebung – so auch den immer wieder beliebten Spargel.

Milch und Joghurt kaufen wir natürlich ebenfalls von Höfen aus der Nachbarschaft. Auf unseren Wiesen halten wir eigene Rinder – aus Liebe und Treue zur Landwirtschaft.

Kurze Wege – frisch auf den Tisch.
Wir sind sicher, das ist die Basis für puren Genuss.

Weinempfehlung

Weißwein

Grauburgunder, QbA, trocken
Weingut Kiefer
Kaiserstuhl – Baden
*würzig fruchtig,
ausgebaut im großen Holzfass*

Glas 0,20 l	6,80 Euro
Karaffe 0,50 l	16,50 Euro
Flasche 1,00 l	28,50 Euro

Weißwein

Weil wir's können,
QbA, halbtrocken
Weingut Theo Loosen
Mosel
*Gute-Laune-Cuvée
aus Riesling und Weissburgunder,
frisch, fruchtig, lecker!*

Glas 0,20 l	8,50 Euro
Karaffe 0,50 l	20,00 Euro
Flasche 0,75 l	29,50 Euro

Rotwein

Long Little Dog
Vin de Pay d'Oc, trocken
Domaine Boutinot
Languedoc - Frankreich
*würzige Frucht mit Brombeerpower,
ausgezeichneter Landwein!*

Glas 0,20 l	6,80 Euro
Karaffe 0,50 l	16,50 Euro
Flasche 0,75 l	23,50 Euro

*Fragen Sie gern nach unserer
großen Weinkarte!*