

Vorspeise

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

gratinierter Ziegenkäse | junge Bete
Honig | Zitronen-Thymian | weiße Tomate
15,00 Euro

Suppen

Rote Currysuppe | Linsen
6,00 Euro

Cappuccino von Pfifferlingen mit Speckknusper
6,50 Euro

Kleine Gerichte

Pasta mit Pfifferlingen | Pesto
konfierte Tomaten | Rauke
18,00 Euro

Pecorino-Feigen-Ravioli | Rauke
Cranberries | Pinienkerne
15,00 Euro

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

Hauptgang

Rumpsteak | Burrata-Mozzarella
bunte Tomaten | Rucola | Crostini
39,00 Euro

Gebratenes Kabeljaufilet
Sommergemüse | Risotto mit Zitronensauce
29,00 Euro

Nüsschen vom irischen Weidelamm
Kartoffel-Tomaten-Biskuit
Brokkolispargel | Pesto
29,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel | Pfifferlinge in Rahm |
Blattsalate | Steakhouse Fries
29,00 Euro

Doradenfilet | Sardische Nudelperlen | Paprika Sugo
Büffelmozzarella
29,00 Euro

Kalbssteak | Cafe de Paris Butter
Brokkolispargel | Kartoffel-Zucchini-Biskuit
32,50 Euro

Desserts

Aprikosentörtchen
mit Rosmarin-Karamelleis | Flor de Sal
10,00 Euro

Le Knack
Vanille | Café au lait | Schokolade
Zartbitter-Quenelle
10,00 Euro

Cassis-Törtchen | Zartbitter-Quenelle
10,00 Euro

Erdbeeren Romanoff
9,00 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!*