

VORWEG & ZWISCHENDURCH

 **Handgeschnittenes TATAR vom Färsen RINDERFILET**
Thunfischsoße, meine Gartengurken, Brotchips
18,00 Euro

  **Gekühlte ROTE BETE SUPPE**
Gerauchte Schwarzwaldforelle, Creme Fraiche
ohne Forelle möglich
7,00 Euro

  **Marinierte BLATTSALATE & CULATELLO SCHINKEN**
Eingelegte Rübchen, gebrannte Kürbiskerne
13,00 Euro
ohne Schinken möglich

WARMER ZWISCHENGANG

 **Weiße KALBSKUTTELN in CHAMPAGNERRAHM**
Sautierter Spinat, gebackenes Ei vom Monakamer Freilandhuhn
16,00 Euro

HAUPTSÄCHLICHES

Bei allen Gerichten können Sie wählen, ob Zwischengang- oder Hauptganggröße.

 **Hausgemachte TAGLIATELLE**
Sautierte Pilze, Parmesanschaum, braune Brösel
16,00 Euro | 20,00 Euro

 **Nordsee MAKRELE im HOLUNDERBLÜTENFOND**
Queller, Kartoffelstampf, marinierter Apfel
21,00 Euro | 27,00 Euro

 **Geschmorte LAMMSCHULTER**
Eingelegte Tomaten, cremige Polenta, Fenchel
20,00 Euro | 26,00 Euro

 **Am Knochen gereiftes ENTRECÔTE vom Metzger Glasstetter**
Brokkoli, Rauchkartoffeln, Schnittlauchcreme
27,00 Euro | 32,00 Euro

HINTERHER



Unser geeister ZWETSCHGENKUCHEN

Mandelkrokant, Hefeparfait, Strudelblätter

12,00 Euro



JOGHURT & SAUERAMPFER

Joghurtsorbet, Sauerampfersaft, gebrannter Anis

7,50 Euro



Feine KÄSE vom TÖLZER KASLADEN

Schwarze Walnuss, Nordstränder Rosenmarmelade, Früchtebrot

13,00 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,50 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

Eine kleine Auswahl - mehr finden Sie in unserer HIRSCHVITRINE im Eingangsbereich.

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause

200g 7,00 Euro



Genusshandwerk EIERLIKÖR

Mit echter Vanille und selbstgebranntem Brand. Super zu Eis, Beeren oder einfach PUR

0,2l Flasche 12,00 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

Zum Dippen mit frischem Brot

100 ml Flasche 5,00 Euro



Eingelegter ROTER RETTICH von Opa Knapp

Zum Salat oder Vesper

220 ml Glas 6,50 Euro



FRUCHTAUFSTRICH ERDBEERE | RHABARBER | APRIKOSE

220g Glas 4,50 Euro



Hausgemachte BRÄNDE & LIKÖRE

verschiedene Sorten 0,2l Flasche 11 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



Gekühlte ROTE BETE SUPPE

Gerauchte Schwarzwaldforelle, Creme Fraiche
ohne Forelle möglich



Am Knochen gereiftes ENTRECÔTE vom Metzger Glasstetter

Brokkoli, Rauchkartoffeln, Schnittlauchcreme



JOGHURT & SAUERAMPFER

Joghurtsorbet, Sauerampfersaft, gebrannter Anis

Menü

39,00 Euro



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



Handgeschnittenes TATAR vom Färsen RINDERFILET

Thunfischsoße, meine Gartengurken, Brotchips
2018 RIESLING „Alte Reben“ | Weingut Claus Bischoff Dietlingen



Gekühlte ROTE BETE SUPPE

Gerauchte Schwarzwaldforelle, Creme Fraiche
ohne Forelle möglich
2016 Franz Anton WEISSBURGUNDER | Weingut Franz Keller Kaiserstuhl



Nordsee MAKRELE im HOLUNDERBLÜTENFOND

Queller, Kartoffelstampf, marinierter Apfel
2016 MÂCON-VILLAGES | Weingut Thevenet-Quintaine Burgund



Geschmorte LAMMSCHULTER

Eingelegte Tomaten, cremige Polenta, Fenchel
2015 CUVÉE GAUDENZ | Weingut Knipser Pfalz



Unser geeister ZWETSCHGENKUCHEN

Mandelkrokant, Hefeparfait, Strudelblätter
2007 LEMBERGER EISWEIN | Weingut Häussermann Sternenfels-
Diefenbach
oder



Feine KÄSE vom TÖLZER KASLADEN

Schwarze Walnuss, Nordstränder Rosenmarmelade, Früchtebrot
2007 LEMBERGER EISWEIN | Weingut Häussermann Sternenfels-
Diefenbach

Menü

71 Euro



Weinreise 33 Euro

Als 4-Gang Menü

Ohne ROTE BETE SUPPE

67 Euro



Weinreise 26 Euro