

Aperitif

Pinot & Chardonnay Winzersekt, Bio-Weingut Landmann, Freiburg	0,1l	8,50
Lillet Basil Spritz	0,2l	9,-
Prosecco,, weißduftig, Jörg Gaiger, Schlat, alkoholfrei	0,1l	8,-

Zum Einstieg

Dinkel-Roggenbrot mit 2erlei Aufstrich mit aufgeschlagener Tomatenbutter und Griebenschmalz selbstgebackenes Brot mit 24 Stunden Teigführung	3,90 pro Gedeck
--	-----------------

Vorspeisen, Suppen, Salate

Bunter Salatteller mit Rohkost-, Blattsalaten und schwäbischem Kartoffelsalat Jeder Salat im eigenen Dressing	6,90
Feldsalat mit Kürbiskernöldressing, gerösteten Haselnüssen, Birne	9,50
Hausgebeizter Gewürzlachs mit Salatbukett, Kräuterschmand, Kartoffelrösti	17,90
Gerauchte Entenbrust mit kleinem Waldorfsalat, kalt gerührte Preiselbeeren, Baguette	13,90
Kartoffel-Selleriesuppe mit Apfel-Schwarzwurstgröstl	8,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	8,50
Großer Powerfood Bowl mit Quinoa-Salat, Avocado, Oliven, Gojibeeren, Joghurt Wakamesalat, Baguette	16,90

AUS UNSERER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

Würziges Rindsgulasch Mit hausgemachten Spätzle, Blattsalate	21,50
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind, Lembergersauce, hausgemachte Spätzle	33,50
Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten, Pommes frites, Blattsalatbukett	19,00
Gegrilltes Zanderfilet Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln	29,50
Zwei hausgemachte Maultaschen Röstzwiebeln, Lembergersauce, Kartoffel- und Blattsalate	17,90
Heckengäulinsen hausgemachte Spätzle, ein Paar Saitenwürstchen	16,80
Allgäuer Käserahmspätzle Zwiebelschmelze, kleiner Blattsalat	16,90
½ Dutzend Rostbratwürstchen Filder-Sauerkraut, Dampfkartoffeln, Senf Dazu ein Augustiner Edelstoff Bier 0,5l Flasche 5,80	16,90
Extra Beilage	5,-
Extra Sauce	2,50

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN GENUSSVOLLEN ABEND

Lachstartar Gurke süßsauer, Buttermilch, Dill, Kartoffelchips	16,90
Entenbrust mit Soja-Honigglasur Orangen-Pfeffersauce, Ofengemüse, Süßkartoffelpüree	32,-
Geschmorte Hirschroulade Reduzierte Schmorsauce, Champignonragout Kartoffelpüree mit Nussbutter, Bärlauchpesto	36,-
Hausgemachtes Gewürztraminereis Kugel	3,-

Der passende Wein

MASI Campofiorin, Rosso Verona, IGT

Der kleine Bruder des Amarone. Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, zweite Gärung mit zugesetzten angetrockneten Beeren, ähnlich einem Amarone.

Der Wein ist extrem vollmundig, fruchtintensiv und vielschichtig.

0,75l Flasche – 34,- 0,1l Glas – 7,20

Mit 2 Tagen Vorbestellung

GANZE KALBSHAXE AUS DEM OFEN

Am Tisch präsentiert, in der Küche zerlegt und auf Platte serviert
für 4-5 Personen zu 69€

Kalbs-Demi Glace mit Tomaten und Basilikum

Ofengemüse, geschmorter Fenchel, Pappardelle in Parmesan geschwenkt
Kartoffelpüree mit brauner Butter und Brie de Meaux

Beilagen und Sauce pro Person 16,-