

Au ohne Fleisch ischs fein!

*Spinat-Quarkknödel mit Pfifferlingen in Rahm
und Reichenauer Sommergemüse* 32,50

Grünkern-Puffer mit gegrilltem Sommergemüse und Minz-Joghurt 32,50

Hauptgänge

*Unsere hausgemachte Kalbsbratwurst aus der eigenen Schlachtung
mit geschmorten Höri-Zwiebeln, Brägele und Tomaten-Kopfsalat* 26,50

*Coque au Vin vom Bauerngocklerl
mit Ofen-Tomaten und hausgemachten Nudeln* 39,50

*Rosa gebratenes Lammiüssle mit Rosmarin-Jus
Bohnen-Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln* 41,50

*Kalbsrücken-Steak und gebratenes Bries aus der eigenen Schlachtung mit
Pfifferlingen, Sommergemüse und Pizokel* 44,50

Liebe Gäste,

*für alle Allergiker halten wir eine spezielle Karte bereit, mit zusätzlicher
Deklaration. Bitte sprechen Sie uns an, gerne komme ich zu einer
persönlichen Beratung zu Ihnen.*

Unser Badisches Menu

*Tellersülzle vom Schweinebäckle mit Brägele und kleinem Sommersalat
Oder*

*Tomaten-Karottensuppe mit Spinat-Feta-Crostini
* * **

*Kalbsrahmragout aus der eigenen Schlachtung mit Pfifferlingen
und hausgemachte Nüdele
* * **

*Badische Kirschen mit Zitronen-Mandel-Streusel,
Vanillesoße und Sauerrahm-Eis*

49,50 €

Unser großes Menu ab 2 Personen

*Roh marinierte Scheiben vom Biolachs mit Limette
* * **

*Klare Tomatensuppe mit Gamba, Röstbrot und Aioli
* * **

*Pfifferlingsrisotto mit gebratener Wachtelbrust
* * **

*Scheiben vom Kalbsfilet aus der eigenen Schlachtung
mit Artischockengemüse und Polenta
* * **

Unsere Topfenknödel mit Aprikosen und Himbeer-Sorbet

**3Gänge (ohne Suppe und Spargel) 78,50 € /pro Person
5 Gänge 99,00 € /pro Person**

***Gerne stellen wir Ihnen passend zum Menu eine Weinauswahl zusammen die
wir glasweise servieren***

29,00 € 3-Gangmenu,

44,00 € 5-Gangmenu

Ä weng Eppis zum Schleck!

<i>Marinierte Sommerfrüchte mit zweierlei Sorbet</i>	<i>13,50</i>
<i>Crème Brulée mit Beerenfrüchten und Basilikum-Eis</i>	<i>13,50</i>
<i>Kirschen mit Zitronen-Mandelstreusel, Vanillesoße und Sauerrahm-Eis</i>	<i>13,50</i>
<i>Unsere Topfenknödel mit Aprikosen und Himbeer-Sorbet</i>	<i>13,50</i>
<i>Unser kleines Versucherle</i>	<i>10,80</i>

Oder ein Schnäpsle von der Baar!

Gerne können Sie sich auf unserem Tisch was Gutes aussuchen!