

unsere Empfehlungen

Kürbisrahmsuppe		4,90
Feldsalat mit Speck & Kracherle		5,80
„Monte Ziego“ Medaillons vom badischen Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert an buntem Blattsalat oder auch als kleine Portion		12,90 8,90
„Königinpastete“ gefüllt mit Kalbsragout fin & frischen Steinchampignons an Gemüse garnitur kleine Portion als Vorspeise		13,90 8,50
gemischte Filetspitzen von Rind und Schwein mit Steinchampignons „a la creme“, hausgemachte Spätzle & Gemüse garnitur		17,50
gedämpftes Lachsfilet mit Wurzelgemüse julienne, an Rieslingsößle & Bandnudeln		18,90
Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl & abgeschmälzten Semmelknödeln		16,90
geschmorte Rehhäxle mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne & Kartoffelkroketten		17,50

Mini Dessert:

Mousse vom Renchtäler Rahmkäse mit Himbeeren 2,90

Unser Menü

Feldsalat mit Balsamicodressing
& gebackener Ziegenfrischkäse
an Zwetschgen Chili Chutney

Kürbis Cappuccino

Rinderfilet an Whiskyrahmsoße
mit kleiner Gemüse garnitur
& Pommes Dauphines

Mousse vom Renchtäler Rahmkäse
mit Himbeeren

Preis für 3 Gänge 38,50 € / Preis für 4 Gänge 42,- €