

# Freude & Genuss am Essen

Gesundheit, die schmeckt, bekommt und auf der Zunge zergeht

## Glutenfrei

## Laktosefrei

### Vorspeise

Salatschüssel mit sommerlichen Salaten in einer Himbeer-Vinaigrette, gebratenen Wolfsbarschfilet, Reh- und Putenmedaillon € 18,00

### Gerichte

Putengeschnetzeltes in einer badischen Rieslingsauce mit Gemüsereis € 17,50      kleine Portion 14,90

Duett von der Schwarzwaldforelle (Forellezucht Schwarz, Oberharmersbach) mit Dillsauce, Gemüsebouquet und glutenfreien Nudeln € 26,00      22,10

Filetteller von Schwein und Rind auf frischen Pilzen mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Bratkartoffeln € 29,50      25,10

### Dessert

Mousse von weißer Schokolade und hausgemachtes Parfait auf Aprikosengrütze € 8,90

Crêpe von Kichererbsenmehl gefüllt mit heißen Sauerkirschen dazu Parfait der Saison € 9,50

### Glutenfreie Biere



Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Neumarkter Lammsbräu glutenfrei, gebraut mit Bio-Gerstenmalz 0,33l € 3,80

Neumarkter Lammsbräu gluten- und **alkoholfrei**, aus Bio-Gerstenmalz 0,33l € 3,80

Schnitzer Bräu German Hirse Premium 0,33l € 3,80

### Suppe & Vorspeise

Hochschwarzwälder Rothirschessenz € 8,50

Fischkomposition an feinen sommerlichen Salaten in einer Himbeer-Vinaigrette € 18,00

### Gerichte

Gebratener Lammrücken mit Thymiansauce, frischem Blattspinat und Bratkartoffeln € 33,50      kleine Portion 28,50

Kalbsrückensteak mit sautierten frischen Pilzen, Madeirasauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln € 28,50

Variation von dreierlei gebratenen Atlantikfischen mit Rieslingsauce und Gemüsereis € 27,50      23,40

### Dessert

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert € 9,50