

Freude & Genuss am Essen

Gesundheit, die schmeckt, bekommt und auf der Zunge zergeht

Glutenfrei

Laktosefrei

Vorspeise

Salatschüssel mit Frühlingsalaten in einer
Holunderblüten-Vinaigrette, gebratenen Wolfsbarschfilet,
Reh- und Putenmedaillon € 17,00

Gerichte

Putengeschnetzeltes in einer badischen Rieslingsauce
mit Gemüserais € 16,50 kleine Portion 14,00

Duett von der Schwarzwaldforelle (Forellezucht Schwarz,
Oberharmersbach) mit Dillsauce, Frühlingsgemüse
und glutenfreien Nudeln € 25,00 21,30

Filetteller von Schwein und Rind auf frischen Pilzen
mit Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln € 27,00 23,00

Dessert

Mousse von weißer Schokolade und Zimtparfait
auf Rhabarbergrütze € 8,20

Crêpe von Kichererbsenmehl gefüllt mit heißen Sauerkirschen
dazu Parfait der Saison € 9,00

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

Wachtelessenz € 8,50

Fischkomposition an feinen Frühlingsalaten
in einer Holunderblüten-Vinaigrette € 18,00

Gerichte

Gebratene Lammfilets mit Provençalischer Sauce,
italienischem Pfannengemüse und Bratkartoffeln € 25,00 kleine Portion 21,30

Kalbsrückensteak mit sautierten frischen Pilzen,
Madeirasauce, Frühlingsgemüse
und Kräuterkartoffeln € 28,00

Variation von dreierlei gebratenen Atlantikfischen
mit Dillsauce und Gemüserais € 23,00 19,60

Dessert

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert € 8,80