

Freude & Genuss am Essen

Gesundheit, die schmeckt, bekommt und auf der Zunge zergeht

Glutenfrei

Laktosefrei

Vorspeise

Salatschüssel mit winterlichen 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, winterlichem Gemüse und glutenfreien Nudeln € 26,00 22,10

Filetteller von Schwein und Rind auf frischen Pilzen mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Bratkartoffeln € 28,50 24,20

Dessert

Mousse von weißer Schokolade und hausgemachtes Parfait auf Zwetschgengrütze € 8,20

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

Wachtelessenz € 8,50

Fischkomposition an feinen winterlichen 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, winterlichem Gemüse und Kräuterkartoffeln € 28,00

Variation von dreierlei gebratenen Atlantikfischen mit Dillsauce und Gemüsereis € 26,50 22,50

Dessert

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert € 9,00