

Genuss Menü

„ALB“ Coppa 12 €

hausgemachter 6 Monate luftgetrockneter
Schinken | Wildkräutersalat

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 8 €

gebratene Garnele

Rosa Lammrücken unter der

Chorizzokruste 26 €

Äbler Linsen | Risoleé Kartoffeln

Crème brûlée 8 €

marinierte Ananas | Cassissorbet

3- Gang ohne Vorspeise 39 €

4- Gang 49 €

Fisch Menü

Garnele & Pulpo 14 €

Tomaten- Melonensalat

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 8 €

gebratene Garnele

Seeteufel Medaillon 26 €

Schalotte | eingelegte Pilze

Risoleé Kartoffeln

Schokobrownie 8 €

Salz Karamell Eis | Grand Marnier Orangen

3- Gang ohne Vorspeise 39 €

4- Gang 49 €

Omas Menü

Kartoffel- Steinpilzcremesuppe 6 €

Croutons

Hausgemachte Rinderroulade 19 €

Speck | Rahmwirsing | Kartoffelpüree

Schokoladenmousse 8 €

Mousse | Sorbet | Beeren

3- Gang Menü 29 €

Unser **„ALB“ Coppa** wird mit Naturgewürzen eingelegt, dadurch entsteht ein reiner und sehr geschmacksintensiver Schinken. Mit viel Liebe, Luft und Zeit reift unser Coppa mindestens 6-8 Monate.

Lassen sie sich von unserem Handwerk und seinem unvergleichlichen Geschmack verzaubern!

Schmecken Sie den Süden

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!





Alle Preise in € Inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Aperitif- & Weinempfehlung

"Männer" HUGO Weißbier Holunderblüte Limette	0,2l	6 €
VIVE LE 83 Rosé Perlwein Weingut Salwey	0,1l	6 €
Chardonnay Erste Lage	0,75l	39 €
2017 Weingut Dr. Heger, VDP Ihringen Kaiserstuhl Baden Barrique kräftig mineralisch trocken		

Suppen, Vorspeise & Zwischengerichte

Kraftbrühe vom „Hegau-Beef“ Flädle Kräuter 	5 €
Bunter Beilagen Salat der Saison Hausdressing 	5 €
Gebratener Ziegencamembert Feigensenf Sonnenblumenkerne	9 €

Hauptgänge

Große Salatschüssel Blattsalate Hausdressing Garnitur  <u>wahlweise:</u>	10 €
• Gebratener Ziegencamembert Sonnenblumenkerne	16 €
• Gebackene Zander Knusperle & Remoulade	18 €
• argentinisches Rumpsteak ca.200g Kräuterbutter	22 €
Hausgemachte Käsespätzle Bergkäse Zwiebelschmelze 	10 €
Landhaus Burger	11 €
180g Patty Salat Tomaten Zwiebeln Burgersoße Pommes Frites	
Hausgemachte Maultaschen Zwiebel Kartoffelsalat 	12 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken 	14 €
Pommes Frites <u>oder</u> Kartoffelsalat <u>oder</u> Spätzle	
Schwäbische Schlemmerei 	17 €
Schweine Medaillon Maultasche Käsespätzle Zwiebel	
Steinpilzravioli frische Steinpilze Parmesan Kräuter	22 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	23 €
200g argentinisches Rückensteak Bratensoße Zwiebelschmelze Spätzle	
gebratenes arktisches Saiblings Filet	24 €
Kräuter- Gnocci Wildkräutersalat	
Wurstsalat „Schweizer“ oder „Schwäbischer“ 	10 €
feine Kalbslyoner Emmentaler <u>oder</u> Schwarzwurst Garnitur Bauernbrot	

Danke für Ihr Verständnis. Umbestellungen sind Mehraufwand für Küche und Service. Wir erlauben uns diese mit 1,20 € - 1,80 € zu berechnen.

Kenntlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV) im Gastronomiebereich Baden-Württemberg: ① mit Farbstoff geschwärzt, ② mit Süßungsmittel(n), ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ mit Konservierungsstoff, ⑥ mit Antioxidationsmittel, ⑦ mit Geschmacksverstärker, ⑧ geschwefelt, ⑨ mit Phosphat, ⑩ gewachst

Alle Preise in € Inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung