

## *Vorspeisen*

€

- Feldsalat** aus Vörstetten mit Balsamico / Essigbrauhaus in Kehl,  
Speck und Croutons , 10
- Zweierlei von der französischen Wachtel** 20  
Gebackene Brust und Ravioli , Berglinsensalat, Steinpilzcreme , Schnittlauchöl
- Warmer Kalbskopf cremig/ gebackenes Kalbsbries** 18  
mit Gemüse-Linsenragout
- Marinierter Thunfisch** mit süß-saurem Gartengemüse, 22  
Wasabi, Misocrème und Kresse

## *Suppen*

- Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle und Markklößle 7
- Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen 10

## *Fischgang*

- Gebratenes Zanderfilet „Elsässische Art“** 36  
mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpurée, Rieslingsauce ,Speck-Croutons
- Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“** mit Kartoffeln und Wintersalat 23
- Kabeljaufilet „Loins“** auf der Haut gebraten mit 36  
Spitzkohl, Linsenravioli und Dijonsensauce

## *Hauptgang*

- Glottertäler Rinderrücken** mit Dijonsenf und Kräutern 32  
auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin
- Cordon Bleu** vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Wintersalat 20
- Glottertäler Rinderfilet** mit Wintergemüse, 42  
Linsenravioli, Trüffel
- Glottertäler Schweinefilet** mit Speck gebraten, Morchelsauce 28  
Wirsinggemüse und Spätzle
- Glottertäler Rehrücken im Brotmantel**, Johannisbeersauce 40  
Spitzkohl und Steinpilzgnocchi

## *Engelmenü*

**Marinierter Thunfisch** mit süß-saurem Gartengemüse  
Wasabi, Misocrème und Kresse

\*\*\*\*\*

**Cremige Bandnudeln**  
**schwarzer Wintertrüffel**

\*\*\*\*\*

**Glottertäler Rehrücken im Brotmantel**, Johannisbeersauce  
Spitzkohl und Steinpilzgnocchi

\*\*\*\*\*

**Birne/ Marone/ Schokolade/ Rumtopf**

Menü komplett	67€
Menü 3 Gang	52€

## *Vegi-Menü*

**Praline vom Ziegenfrischkäse** mit geröstetem Quinoa,  
süß-saures Gartengemüse und Kresse

\*\*\*\*\*

**Kürbiscremesuppe** mit  
steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

\*\*\*\*\*

**Linsenravioli auf Spitzkohl**,  
geschmortes Wintergemüse und Steinpilzsauce

\*\*\*\*\*

**Topfen/ Apfel/ Vanilleeis**

Vegi-Menü komplett	52€
Vegi-Menü 3 Gang mit Vorspeise	44€
Vegi-Menü 3 Gang mit Suppe	38€
Nur Vegi- Hauptgang	28€
Suppe	10€

## *Winterempfehlung*

### **Geschmorte Bauernente**

*Brust und Keule mit  
Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Maronensauce*  
32€

*Bandnudeln mit **cremigen Steinpilzen**  
und Salat*  
28 €

*Cremige Bandnudeln  
**schwarzer Herbsttrüffel***  
30 €

***Geschnetzelte Kalbsnieren** in Dijonsensauce,  
Kartoffelpurée und Wintergemüse*  
30€