

Saisonkarte (täglich ab 17 Uhr)

unsere Aperitifempfehlung:

Cremant Rose Edition „Schwabentörle“ Weinhaus Stellwagen-Büchner eine Komposition aus besten badischen Trauben 0,1l	4,80
Lillet Wild Berry mit geeisten Himbeeren , Aperol Sprizz	5,20

unsere Weinempfehlungen:

¼ 2016 Basa Sauvignon blanc Telmo Rodriguez, spanischer Weißwein Duft von Maracuja und exotischen Früchten, ergänzt um dezente Noten von reifer Stachelbeere	5,80
¼ 2014 Mas Collet Capcanes, katalanischer Rotwein Bouquet mit reifen Aromen von Schwarzkirschen, Blaubeere, Pflaumen und feinen Röstnoten. Nuancen vom Holz sind optimal integriert, Frucht und Säure, perfekt ausbalanciert	6,50

außerdem gibt es:

Hausgemachte Kürbissuppe mit Ingwer vom Hokaidokürbis -als Vorspeise-	4,80
in der Terrine mit Freiburger Bängele Brot	6,80
Biofeldsalat mit Speck und Croutons in Walnussdressing	-grosse Portion- 11,80
	- als Vorspeise- 8,80
Rose gebratene Barberieente auf Feldsalat mit karamelisierten Walnüssen	17,80
Zarter Sauerbraten mit hausgemachtem Rotkraut und Spätzle	16,80
Gänsebraten (Brust und Keule)mit Maronen, Preiselbeerschmorapfel, hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelklößen	21,80
- als kleinere Portion-	18,80
Risotto mit Kürbis, geschmorten Tomaten, Walnüssen und gebratenem Ziegenkäse dazu ein grüner Salat	12,80
Milder Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbaguette	
	-klein- 7,50
	- gross- 10,50

Solokugel Cookies-Nuss-Eis mit einem Tupfer Sahne 4,20