

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 Spizz	5,20

unsere Weinempfehlungen:

¼ 2016 Basa Sauvignon blanc Telmo Rodriguez, spanischer Weißwein	5,80
¼ Chateau Moyau Le Soleil, Rouge Coteaux Languedoc AOC	4,80

außerdem gibt es:

Hausgemachte Kürbissuppe mit Ingwer vom Hokaidokürbis -als Vorspeise-	4,80
in der Terrine mit Freiburger Bängele Brot	6,80
Pappardelle mit Kürbis und Pfifferlingen a´la creme und gehobelter Parmesan	12,80
Maispoularde in einem Trauben-Specksößchen mit Rahmsauerkraut und Kartoffelplätzchen	16,80
Geschmortes Wildgoulasch mit Preiselbeeren, gebratenen Champignons, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	17,80
Hausgemachte Kalbsfrikadellen mit gebratenen Pfifferlingen, Rahmsauce und Spätzle	16,80
Milder Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbaguette	
-klein-	7,50
- gross-	10,50

Solokugel Mandel-Marzipan mit einem Tupfer Sahne	4,20
---	-------------