

Saisonkarte (täglich ab 17 Uhr)

Unsere Getränkeempfehlungen

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Lillet „Wild Berry“ mit geeisten Himbeeren Aperol Sprizz , Gin Tonic | 5,50 |
| ¼ La Estafeta Barriqua 2015 Bodegas Fontana, Spanien | 6,80 |
| ¼ 2016 Cuveé la Tuni, Cuvee Bio Wein, Weingut Landmann Waltershofen aus MüllerThurgau, Sauvignon Blanc und Weißburgunder | 4,20 |

außerdem gibt es:

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| Kürbiscremesuppe vom Hokaido mit Ingwer und Kokosmilch, Kürbiskernöl und Brotauswahl | klein | 4,80 |
| | Gross | 7,20 |
| Biofeldsalat mit Speck und Croutons in Walnussdressing –grosse Portion- - Vorspeise- | | 11,80 8,80 |
| Biofeldsalat mit Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert dazu unsere Brotauswahl | | 13,80 |
| Entenbrustfilet rosa gebraten in Orangensauce mit Kartoffelgratin und Rahmrosenkohl | | 19,80 |
| Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Feldsalat | | 18,80 |