

## VORSPEISE

Feldsalat | Kartoffeldressing ZUR AUSWAHL MIT:  
lamb's lettuce | potato dressing TO CHOOSE WITH

Rauchspeck vom Glasstetter | Croutons smoked bacon | croutons L,G,A,M,O 12,00€  
Karamellierter Ziegenkäse | Walnuss | Birne caramelized goat cheese | walnut | pear L,G,A,M,O,E 14,00€

Lachs – Petersilienwurzel-Brandad | Muschelepuma | Miesmuscheln B,L,M, 18,00€  
Salmon | Parsley root | mussels

Terrine vom Reh aus heimischer Jagd | Speckmantel |  
Ungestopfte BIO Entenlener | Quitte | Fermentierter Radicchio E,L,G,O 20,00€  
terrine of deer from local hunting | bacon wrapped | not forced fed organic duck liver  
quince | fermented radicchio

## HAUPTGANG

Entenkeule | Rotkohl | Serviettenknödel | Marone | Apfeljus L,,C,G,O,A,M 30,00€  
duck leg | red cabbage | tissue dumplings | chestnut | apple jus

Zwiebelrost Braten | 300gr. Rib Eye BW Färsen | Pommes Frites | Schmorzwiebeln |  
Spätburgunderjus (L,O,C,G,A,M) 42,00€  
roast beef with onions | 300gr. rib eye | french fries | braised onions | pinot noir jus

Trio vom Zander | Filet | Bäckchen | Klöschen |  
Sauerkraut | Bouillon Kartoffeln | Velouté L,C,G,O,M,D 34,00€  
pike perch fillet | cheeks | dumplings | sauerkraut | bouillon potatoes | velouté

Gebeizte Karotte | Eigelbcreme | Bulgur | Mandel | Granatapfel | Brennessel L,M,G 28,00€  
cured carrot | egg yolk cream | bulgur | almond | pomegranate | nettle

## DESSERT

Kugel Eis | Crumble A,C,G,O,H 4,00 €  
ice cream | crumble

Kugel Birnen Sorbet mit Birnen Schuss O 7,00 €  
pear sorbet with pear spirits

Kokos Affogato O,C,G 7,00 €  
coconut affogato

„ebanat“ Brownie | Eingelegten Kirschen | Schokoladenmousse | Eierlikör C,G,O,A 13,00€  
„ebanat“ Brownie | pickled cherries | chocolate mousse | egg liqueur

Käse Auswahl Schweiz | Jumi A,F,M,G,O 18,00 €  
Swiss cheese selection | Jumi

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

Allergene: F-Soja, P-Lupine, E-Nüsse, L-Sellerie, C-Eier, G-Milch, O-Schwefeldioxyde/Sulfit, A-Getreide, H-Erdnüsse, M-Senfesaat, N-Sesam, D-Fisch, R-Weichtiere, B-Schalen-/Krustentiere

## VIELEN DANK AN UNSERE REGIONALEN PARTNER:

- Bio Milch und Butter von Schwarzwald Milch
- Metzgerei Glasstetter aus Malsch, Metzgerei Krug aus Gaggenau
- Geflügelhof Siebert Freiland Geflügel aus dem Elsass
- Demeter Gemüsehof Schmälzle aus Sinzheim
- Schaufler Obst und Gemüse aus Bühl
- Obst und Gemüsehandel Kutscha aus Sinzheim
- Sinzheimer Trüffel angebaut vom Weingut Gretzmeier mit Trüffelhund Alba
- Wild aus heimischer Jagd