

Vorspeisen

Karotten-Kokos-Süppchen

mit Ingwer

8,50€

Bunte Salat-Bowl

verschiedene Blattsalate / Toppings /
Hausdressing / geröstete Kerne

8,50€

**mit knusprigen Stücken
vom Freiland-Hähnchen und Dip**

+7,50€

gebackenen Bergkäse-Speck-Bällchen

+4,50€

Zweierlei vom Fisch

Linsensalat / Räucherforelle
Räucherlachs / Mascarponecreme / Gurke / Pumpernickel / Yuzu /
Blattsalate

15,50€

Basilikum trifft Mango

Mango-Aprikosen Chutney / Mozzarella / Basilikum /
mediterraner Mini-Gugelhupf / Blattsalate

13,50€

Hauptgänge

Hausgemachter Flammkuchen mit einem kleinen Salat

Klassisch mit Creme fraiche / Zwiebeln / Speck
14,00€

Mediterran mit Ziegenkäse / Walnüssen / Birne
15,50€

Schnitzel Wiener Art vom Landschwein

Steakhouse Pommes / kleiner Beilagen-Salat
23,50€

Badisches Schäufele

Schupfnudeln / hausgemachtes Sauerkraut / Senf
19,50€

Hausgemachte Käsespätzle

Bergkäse / Röstzwiebeln / kleiner Salat
17,50€

Wildgulasch vom Belchen

Spätzle / Sommergemüse
27,80€

Überbackene Ofen-Kartoffeln

Schafskäse / buntes Gemüse /
3 verschiedene Dips
18,50€

Dessert

Tiramisu

9,50€

Sweet Carrot

Karottenbiskuit / Mandeln / Frischkäse-Creme
9,50€

Bio Kirsch-Nougat-Schnitte

Kirschmousse / Butterstreusel / Nougat /
wahlweise eine Kugel Münstertaler Bio Eis in Mango oder Pistazie
13,50€

Trou Gourmet

eine Kugel Sorbet / Prosecco
7,80€

Affogato

Espresso / Vanille-Eis
6,50€

**Sie haben Fragen zu einer Allergie,
Zusatzstoffen oder Unverträglichkeit?** Wenden Sie sich gerne
vertrauensvoll an unser Service-Team.