

Unser Schlemmerwochenmenü

Torteloni vom Reh
auf Saisongemüse mit Pilzen
8,50 €

gebratenes Rind mit Bärlauch
Gemüse und Forchheimer Rahmkartoffeln
19,50 €

vegi
gebackene Körnerkrusteln
auf Gemüse-Rahmkartoffeln mit Blattsalat
13,80 €

Schwarzwälder Parfait
Sauerkirschgel Schokolade Biscuit
Crumble
5,50 €

Menüpreis
31,50 €

Regional kaufen

Reh und Wildschwein kommt ausschließlich aus heimischer Jagt und wird bei uns im Betrieb verarbeitet.

Die Kartoffel vom Forchheimer Bauer.

Den Ziegenfrischkäse beziehen wir von der Käserei Monte Ziego den Münster und Bergkäse vom Dorerhof in Prechtal .

Die Forellen und Lachsforellen aus Seelbach

aus eigener Haltung oder aus dem Elztal

gebratene Lammrücken und Kotelette
mit passendem Gemüse und Rahmkartoffeln
21,50 €

unser Fischgericht
gebratener Winterkabeljau (Skrey)
auf rote Beete Kartoffel Panache und Fenchelgemüse
19,50 €

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Rehschnitzel
mit Pfifferlingen passendem Gemüse und Dauphinekartoffeln
20,50 €

Eine Auflistung der Lebensmittel mit Allergenem Potential in unseren Speisen finden Sie auf einer gesonderten Karte, bitte fragen Sie beim Personal danach

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 € bitte haben Sie dafür Verständniss