

APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L 7

„Italicus Spritz“

Bergamottenlikör, Löwen Edition Sekt, Soda 0,15 L 8

Blaubeer-Lavendel-Bowle ALKOHOLFREI

Lavendelessenz, alkoholfreier Rosé-Sekt, Blaubeeren 0,15 L 6,5

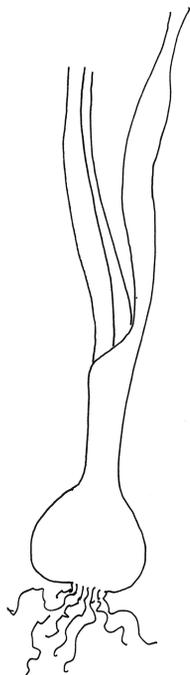
ERFRISCHEND

Holunderblütenschorle HAUSGEMACHT

mit Zitrone und Eis 0,4 L 4,7

Kombucha (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB

die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße, leichter Säure
und moussierendem Charakter 0,33 L 5,5



MENÜ

Tatar vom Pfullendorfer Saibling

cremige Cocktailsauce, zweierlei Gurken, Eiweiß, Kapern

Gelbe Gazpacho HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

„Heart of Gold“ Tomate, Croûtons, Knoblauchöl

Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak FAIRFLEISCH

schwarze Mole, mariniertes Sommergemüse,
Quesadillas vom Heggelbacher Alpkäse

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe 52

In 4 Gängen 59

11. JULI 2025

Über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

VORSPEISEN

€

Tatar vom Pfullendorfer Saibling

cremige Cocktailsauce, zweierlei Gurken, Eiweiß, Kapern

16,5

Erfrischendes Kokosfleisch

Zitronengras-Chili-Marinade, Krautsalat, Gurke,

Kokos-Erdnusscrème, Minze

15

Cremige Mozzarella-Arancini FRITTIERTE RISOTTOBÄLLECHEN

Tomaten-Kräuter-Sugo, Zucchini, Erbse, getrocknete Tomaten, Rosinen

14,5

Bunte Blattsalate

Kirschtomaten & rote Zwiebeln aus dem Ofen, Speck, Kürbiskerne

13,5

Gelbe Gazpacho HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

„Heart of Gold“ Tomate, Croûtons, Knoblauchöl

9,5

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet

Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin

32

Saltimbocca vom Strohschwein FAIRFLEISCH

Thymianzucchini aus dem Ofen, Kartoffelgratin

27

Menühauptgang

29,5

Filet vom irischen Bio-Lachs

Mandel-Rosinen-Gremolata, mit Blauschimmel gratinierter

Mini-Romanasalat, weißes Bohnenpüree

31,5

Gegrillte Asia-Aubergine

Sesam-Ei, gerösteter Brokkoli, Kokos-Basilikum-Sauce,

grüne Überlinger Spaghetti

23

Ziegen-Grillkäse vom Höchsten NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN

Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse, Kapern, grüne Oliven

23,5

DESSERTS

„Blaubeertraum“

Joghurteis, Honigjoghurt, Blaubeeren, Meringue

11

„Flanolito“

Flan Caramel, erfrischendes, sommerliches Obst

(Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich, Aprikose)

10

Kleine Crème brûlée & Espresso

6,5

„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis

7

Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN

Vanille / Schoko / Erdbeer-Rhabarber / Pistazie (vegan)

je Kugel

3,5

