

APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L 7

„Luna Rosso“

Kombucha, Aperol, Campari, Soda 0,15 L 6,9

„Earl Ginger“ ALKOHOLFREI

Earl Grey Tee, Limette, Aqua Monaco Spicy Ginger 0,15 L 6

WEINEMPFEHLUNG

„Franz Arthur“ Cuvée SCHLOSS RHEINBURG, GAILINGEN, HOCHRHEIN

Sauvignon Blanc, Weißburgunder & Chardonnay

frisch, fruchtig, spritzig	0,1 L	5,9
	0,2 L	10,9
	0,75 L	37

TAGESEMPFEHLUNG

Rosa gebratener Altheimer Rehrücken

Wildjus, Demeter-Rotkraut, hausgemachte Serviettenknödel 31



MENÜ

Cremige Lachsforelle FORELLENZUCHT MAYER

Butterkarotten, marinierte Rote Bete,
gepickelte weiße Zwiebeln, Buchweizen

Orientalische Kürbis-Karotten-Suppe RENGOLDSHAUSEN

Gartenkräuter, geröstete Kerne

Gegrillte Freiland-Entenbrust FERMERS LANDAIS

Soja-Orangen-Lack, mariniertes Weißkraut,
schwarze Gemüse-Curry-Linsen

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe	50
In 4 Gängen	57

14. NOVEMBER 2025

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

VORSPESSEN

€

Cremige Lachsforelle FORELLENZUCHT MAYER

Butterkarotten, marinierte Rote Bete, gepickelte
weiße Zwiebeln, Buchweizen

15,5

Tatar von der Rinderhüfte FAIRFLEISCH

eingelegter Blumenkohl, Kürbiskernmayo,
geröstete Kürbiskerne, Felsbrockenspäne

16,5

Gratinierter Ziegenkäse NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN

Chicorée, Staudensellerie, Trockenfrüchte,
Herdwanger Lupinen, Kichererbsen

14

Bunte Blattsalate

gebratene Bodenseepilze, würzige Birnenwürfel, geröstete Walnüsse

13

Orientalische Kürbis-Karotten-Suppe HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Gartenkräuter, geröstete Kerne

9

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet

Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin

32

Cordon bleu von der Schweinehüfte FAIRFLEISCH

Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin

26,5

Menühauptgang

29

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

grüne Demeter-Bohnen mit Birne und Speck, Kartoffelstampf

29,5

Geschmorte orientalische Kürbisspalten HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

Datteltopping, Granatapfel, Krautsalat mit Gewürznüssen,
weißes Bohnen-Hummus

23

Frische Strozzapreti aus dem Felsbrockenlaib HOFKÄSEREI HEGGELBACH

Bodenseepilz-Zwiebel-Gemüse, Weißbrotknusper

23,5

DESSERTS

„Herbstlicher Abschluss“

würziger hauseigener Apfel, Streusel, zweierlei Maronen

9,5

„Dark & Breezy“

dunkles Schokomousse, Karamellsauce, luftiger Keks, geröstete Erdnüsse

10

Kleine Crème brûlée & Espresso

6,5

„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis

7

Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN

Vanille / Haselnuss / Zwetschge-Tonkabohne / Kokos-Passionsfru. je Kugel

3,5

