APERO

Crémant d'Alsace "PFAFF"
Brut Blanc de Blancs AOC *0,1 L / 7*

„Port & Tonic" GUTEMANN BRÄNDE, HAGNAU
Hagnauer Rosé Portwein, Thomas Henry Tonic Water *0,15 L / 8*

Bodensee Apfelcider FELIX GLÜCKLICH, IMMENSTAAD
angenehm ausbalanciert, wenig Alkohol *0,1 L / 5,5*

„Cucumber Mule" ALKOHOLFREI
hausgemachter Gurken-Limettensaft,
Ginger Ale, Minze *0,15 L / 6*

Kombucha (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB
die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße *0,33 L / 5,5*

MENÜ

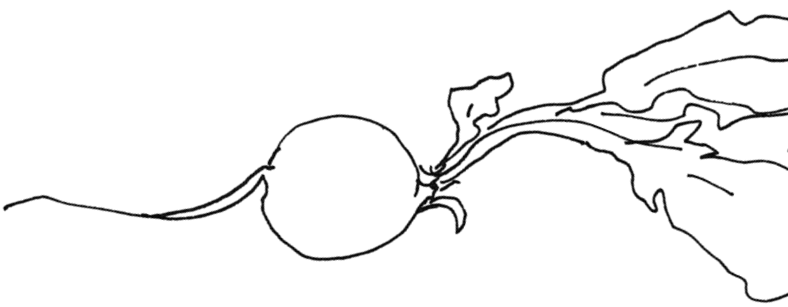
Rillette vom Schottischen Lachs NACHHALTIGE ZUCHT
Kresse, Joghurtblini, Ofenlauch, Rotkrautsalat, Buchweizen

Kürbis-Kokos-Suppe HOFGUT RENGOLDSHAUSEN
Cashewkerne, Austernpilze

Geschmortes Asia-Rind FAIRFLEISCH
roh marinierter Demeter-Chinakohl, Erdnuss-Duftreis

Dessert nach Wahl

in 3 Gängen ohne Suppe / 51
in 4 Gängen / 58



04. NOVEMBER 2026

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

VORSPEISEN

Rillette vom Schottischen Lachs NACHHALTIGE ZUCHT
Kresse, Joghurtblini, Ofenlauch,
Rotkrautsalat, Buchweizen / *17*

Geräucherte Entenbrust
Senfcrème, Ackersalat, Portweinzwiebeln,
Quittenmus, gegrillte Maronen / *16*

Rote-Bete-Fächer aus dem Ofen HOFGUT RENGOLDSHAUSEN
Karottenpüree, Ingwer-Gewürz-Butter, Maisbrot, Kräuter / *15*

Bunte Blattsalate HOFGUT RENGOLDSHAUSEN
Heggelbacher Felsbrocken, zweierlei Kürbis, Kürbiskerne / *13*

Kürbis-Kokos-Suppe HOFGUT RENGOLDSHAUSEN
Cashewkerne, Austernpilze / *9*

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin / *33*

Cordon bleu vom Strohschwein FAIRFLEISCH
gefüllt mit Heggelbacher Alpkäse und Überlinger
Wacholderschinken, Preiselbeeren, Pommes frites / *28*

Menühauptgang / *28,5*

Gebratenes Zanderfilet
Shiitakecrème, Sesam-Karotten, würzige Röstkartoffeln / *29,5*

Würzige Austernpilze KULTURPILZE BODENSEE
pikante Kirschtomaten, Frischkäseböllchen, Buchweizenrisotto / *25*

Heggelbacher Grillkäse HOFKÄSEREI HEGGELBACH
sizilianische Caponata (süß-saures Gemüseragout),
Demeter-Kürbisstampf, geröstete Mandeln / *23,5*

DESSERTS

Apfel & Mandel
Apfel & Mandelcrème aus dem Ofen,
Calvados-Vanille-Espuma, Mandel-Butterkeks / *9,5*

Schokolade & Zwetschge OBSTHOF MARQUART
Schoko-Walnuss-Küchle, Zwetschgenröster,
Ganache, geröstete Walnüsse / *11*

Kleine Crème brûlée & Espresso KABO RÖSTEREI, ÜBERLINGEN / *6,5*

„Affogato" – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis / *7*

Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN
Vanille : Schoko : Apfel-Hagebutte / *3,5*