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*

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

„Way of Life" SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER
alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt *0,1 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

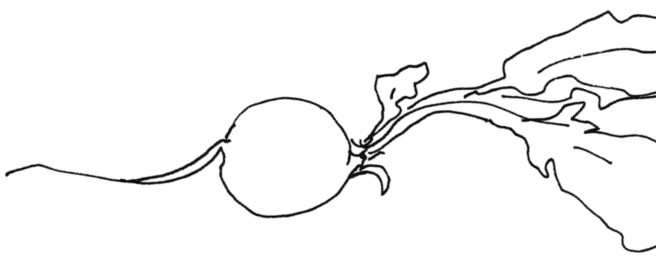
Geschmortes Asia-Rind FAIRFLEISCH
roh marinierter Demeter-Chinakohl, Erdnuss-Duftreis

Dessert nach Wahl

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

EMPFEHLUNG

Freilandgans aus dem Ofen GEFLÜGELHOF HAUG, MESSKIRCH
Gänsejus, glasierte Maronen, Demeter-Rotkohl,
hausgemachte Serviettenknödel / *47,5*



14. 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
Parmesanspäne, 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*

Überlinger Strozzapreti ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR
Kürbissauce, gepickelte rote Zwiebel, marinierte Rote Bete,
Walnüsse, Ofenlauch, Pecorino / *23*

Gemischte Pilze aus dem Ofen KULTURPILZE BODENSEE
Preiselbeerrahm, Birne, eingelegte Pilze mit Ackersalat,
gratinierte Serviettenknödel / *25*

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*