

LANDGASTHOF



## Aus dem Salatgarten

Farbenfrohe Herbstsalate mit gerösteten Kernen

€ 7,50

...in der kleineren Variante

€ 6,50

Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Speck und Kracherle

€ 8,50

...in der kleineren Variante

€ 7,00

## Die Vorspeisen

In Walnussöl confiertes Filet vom Heilbutt  
auf geräuchertem rote Beete Püree und Apfelperlen

€ 13,50

Hausgemachte Rehterrine  
an Wildkräutersalat mit süß-saurer Kürbismarmelade und schwarzen Nüssen

€ 15,50

## Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen

€ 6,50

Schwarzwurzelcremesüppchen mit Basilikumöl

€ 8,50

## Unsere Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Heilbutt  
auf warmer Senf - Pfefferbutter mit Rote Beete Gemüse und Kartoffele  
€ 26,00

Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Gemüse-Thaicurry  
mit Kokos, Koriander, Zitronengras  
Jasminreis und gerösteten Erdnüssen  
€ 34,00

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten  
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



## Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisquiche  
auf Rotkohl, mit kräftigem Gemüsejus und Haselnuss-Schupfnudeln  
€ 22,50

Veganes Gemüse - Thaicurry  
mit Kokos, Koriander, Zitronengras  
Jasmin Duftreis und gerösteten Erdnüssen  
€ 22,50



## Unsere Fleischgerichte

Filet vom heimischen Freilandschwein in der Walnussskruste auf Rahmpilzen  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle  
€ 23,50

Kutteln (Sulz) in Weißburgundersauce  
mit Champignons, eingelegten Cornichons  
Gemüse vom Markt und Kartoffele  
€ 24,50

Rosa gebratenes Entrecôte in der Kräuterkruste auf Spätburgunderjus  
Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln  
€ 26,50

Knusprige halbe Bauernente (zum Teil ausgelöst)  
an kräftiger Spätburgunderjus  
Rotkohl, Maronis und Kartoffelklöße  
€ 27,50

## Unsere Wildgerichte

In Spätburgunder Rotwein geschmortes Wildschweinragout  
Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelklöße  
€ 25,50

Rosa gebratenes Rehnübchen auf kräftigem Spätburgunderjus  
karamellisierten Maronis, Gemüse vom Markt und Haselnuss - Schupfnudeln  
€ 29,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten  
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



## Sympathisch, badische Hausmannskost

Wurstsalat mit oder ohne Käse  
und farbenfrohen Rohkostsalaten umlegt  
€ 12,50

Schwarzwälder Rohschinken  
dünn geschnitten mit reichlicher Garnitur  
€ 13,50

Hausgemachte Fleischküchle  
an Pilzrahmsauce mit Butternudeln  
€ 16,50

Paniertes Schnitzel vom heimischen Freilandschwein  
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat  
€ 17,50

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,  
eingemachtem Kürbis, Rote Beete und Bouillonkartoffeln  
€ 18,50

## Unsere Desserts

Warme Zimtzwetschgen mit Nusseis  
€ 9,50

Dreierlei Sorbets im Glas mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen  
€ 9,50

Mousse au chocolat mit Früchten  
€ 11,50

Variation von Mandelhonigkuchen, eingemachten Quitten und Butterkeks Eis  
€ 12,50

Auswahl unserer Rohmilchkäse  
mit hausgemachtem Feigensenf, Honignüssen und Kürbismarmelade  
€ 12,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten  
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*