

LANDGASTHOF



Vorspeisen

Blattsalat
€ 7,50

Farbenfrohe Blatt - und Rohkostsalate mit Kernen
€ 8,50

Salat von Spargel und Radieschen, in Bärlauch Vinaigrette
mit karamellisiertem Bio Ziegenfrischkäse vom Ringlhof in Horben
€ 16,50

Warmer, geräucherter Seesaibling auf Gurkencarpaccio
mit Wasabicreme und Wildkräutersalat
€ 17,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen
€ 7,50

Bärlauchsüppchen mit Kracherle
€ 9,50

Spargel

Frischer Markgräfler Stangenspargel „Traditionelle Art“
(500gr Rohgewicht/ca. 380gr. geschält)
Sauce Hollandaise oder Vinaigrette, Kratzete oder kleine, gebratene Kartoffeln
€ 26,00



zusätzlich nach Wahl:

- > Roher und gekochter Landschinken € 7,50 Aufpreis
- > Ein Paniertes Schnitzel vom Schwein € 9,50 Aufpreis
- > gebratenes Zanderfilet € 19,00 Aufpreis
- > gebratenes Entrecôte € 19,00 Aufpreis

*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



Veganes Gericht

Gebackene Dinkel - Ratatouille Quiche
mit Safran Erbsenrisotto und eingelegten Artischocken
€ 24,00



Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Arktischen Seesaibling
auf cremigem Spargelragout und Safranrisotto
€ 29,00

Gebratenes Filet vom Zander
Weißburgundersauce, Ratatouille und kleine, gebratene Kartoffeln
€ 29,00

Fleischgerichte

In Spätburgunder Rotwein geschmorte Kalbsbacke
Gemüse vom Markt und gratinierte Kartoffeln
€ 27,00

Gebratenes Schweinefilet in der Walnusskruste, auf Rahmpilzen
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle
€ 27,00

Langzeit gegarte Lammhüfte (9h-56°C) mit Gremolata
kräftigem Spätburgunderjus, Ratatouille und Safranrisotto
€ 28,00

Rosa gebratenes Entrecôte in der Kräuterkruste
Spätburgunderjus, Gemüse vom Markt und gratinierte Kartoffeln
€ 29,00

*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



Sympathisch, badische Hausmannskost

Wurstsalat mit oder ohne Käse und Rohkostsalaten
€ 14,50

Schwarzwälder Rohschinken, dünn geschnitten,
€ 15,50

2 Panierte Schnitzel vom Schwein
hausgemachte Spätzle oder kleine, gebratene Kartoffeln
€ 17,50
NUR 1 Schnitzel € 15,50

Ein Paar hausgemachte Bärlauch Bratwürste
an kräftigem Spätburgunderjus Gemüse vom Markt und Spätzle
€ 18,50

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren
eingemachter Kürbis, Rote Beete und Bouillonkartoffeln
€ 19,50

Desserts

Rhabarber- Erdbeerkompott mit Vanilleeis und Sahne
€ 11,00

Hausgemachtes Karamellköpfe
mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne
€ 12,00

Dreierlei Sorbets im Glas
mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen
€ 12,00

Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade
€ 14,00

*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.*