

Vorspeisen

	EUR
GEMÜSE-GARTEN	16
verschiedene marinierte Gemüse von Bauern aus der Region (VEGAN, GLUTENFREI)	
ARTISCHOCKE & AUBERGINE	16
Erbsen-Creme Minzöl (VEGAN, GLUTENFREI)	
PAPRIKA-SÜPPCHEN	9
Markgräfler Paprika Basilikum-Öl	
PARMASCHINKEN & MELONE	15
bunte Melone	
ZIEGENFRISCHKÄSE & FEIGE	15
grünes Tomatenchutney	
BUNTER SALAT	
Blatt- und Rohkostsalate	9
mit gebratenen Steinchampignons	13
(VEGAN, GLUTENFREI)	

Pasta

	EUR
SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE	17 25
Hausgemachte Pasta Meeresfrüchte Tomate Basilikum	
CAVATELLI ALLA CONTADINA	12 17
Hausgemachte Pasta Tomate Basilikum Oliven Parmesan	

Hauptgänge

RUMPSTEAK vom IRISCHEN WEIDERIND	36
Spitzkohl 'gegrillt' Kartoffel-Püree Pfefferjus	
REHKEULE HOCHSCHWARZWALD 'rosa gebraten'	36
geschmorter Chicorée Kürbis Orangen-Jus	
BRETONISCHER SEETEUFEL	35
herbstliches Kartoffel-Gemüse junge Kräuter	
PERLHUHN-BRUST 'LABEL-ROUGE'	35
Waldpilz-Risotto & Herbst-Trüffel	
WALDPILZ-RISOTTO	29
Herbst-Trüffel Waldpilze aus dem Hochschwarzwald Parmesan	

Dessert

	EUR
AFFOGATO	9
Vanille-Eis Espresso Rum-Likör	
ohne Rum-Likör	6
SCHOKOLADEN-MOUSSE	13
Cassis Crumble	
PANNA COTTA	12
karamellierte Trauben Johurt Eis	
ZITRONEN-SORBET	9
mit Limoncello-Likör	
ROHMILCH-KÄSE von ANTONY aus dem ELSASS	19
Tomaten-Chutney Früchtebrot	