









## ...AUS DEM GARTEN

- Weißes Tomatenmousse**  11,50€  
mit Wallnussbaguette, Bergkäse und Basilikumöl
- Körniger Frischkäse**  11,50€  
mit Wildkräutersalat, Breitnauer Wildthymian und Apfel-Chutney
- Kleiner bunter Hofgutsalat**  7,90€
- Rucolasalat**  14,50€  
mit Kirschtomaten, Kräutervinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

## ...AUS DER SUPPENKÜCHE

- Strauchtomatensüppchen**  8,50€  
mit frischen Gartenkräutern
- Hausgemachte Fleischbrühe** 11,50€  
mit Flädle und Kräutern
- Karottensüppchen**  8,50€  
mit Honig und Petersilienöl
- Hausgemachte Kartoffelsuppe**  9,50€  
mit Majoran und Croutons

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

 = vegetarisch


 = vegan

## ...TYPISCH BADISCH

<b>Hausgemachte Kartoffelsuppe</b> 	9,50€
mit Majoran und Croutons	
<b>Karottensüppchen</b> 	8,50€
mit Honig und Petersilienöl	
<b>Kleiner bunter Hofgutsalat</b> 	7,90€
<b>Badische Käsespätzle</b> 	18,50€
mit zweierlei Käse und Röstzwiebeln	
<b>Kräuterschupfnudeln</b> 	14,50€
mit Rieslingkraut, Apfelragout und Petersilienöl	
<b>Hofgut Tapas</b>	15,50€
Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot, Butter, Apfel-Chutney, Griebenschmalz und Senf	
<b>Ein Paar Hofgut Bratwürste</b>	16,50€
mit Kartoffelsalat oder Pommes und Bratenjus	
<b>Zwei panierte Schweineschnitzel</b>	23,50€
mit Kartoffelsalat oder Pommes	
<b>Schwarzwälder Schäuferle</b>	21,50€
mit Rieslingkraut, Petersilienkartoffeln und Bratenjus	

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen



Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

 = vegetarisch



 = vegan

## ...VON WIESEN UND FELDERN

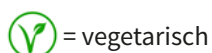
### VEGETARISCHE GERICHTE

- Kräuterschupfnudeln**  14,50€  
mit Rieslingkraut, Apfelragout und Petersilienöl
- Vegetarische Maultaschen**  16,90€  
mit gedünsteten Zwiebelwürfeln, Gemüserahmsauce und  
frischen Gartenkräutern

### VEGANE GERICHTE

- Gefüllte Zucchini**  26,50€  
mit Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelstroh
- Hausgemachtes Soja-Gulasch**  26,00€  
mit Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuteröl

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



### ...AUS DEM WASSER

**Zanderfilet** 33,00€  
mit glasiertem Lauchgemüse, Rieslingsauce und  
Kartoffel-Dillpüree

### ...VON WEIDEN UND HÖFEN

**Paniertes Kalbsschnitzel** 33,00€  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und knusprigem Rucola

**Schweinefilet** 27,00€  
mit Champignonsauce, Buttererbsen und Kräuterspätzle

**Hähnchenbrust** 27,00€  
mit Thymianjus, Kohlrabigemüse, Majorangnocchi

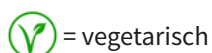
**Rumpsteak** 39,00€  
mit gebratenen Steinchampignons, Kräuter-Rosmarinkartoffeln  
und Thymianjus

### ...SCHÄTZE AUS GROSSMUTTERS KOCHBUCH

**Nierchenragout** 24,00€  
mit Apfelkompott, Kartoffel-Zwiebelstampf und Gartenkräutern

**Gebratene Rinderleber** 25,90€  
mit gedünsteten Zwiebeln, Thymianjus, Stampfkartoffeln und  
frischen Kräutern

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



## HOFGUT MENÜ

### **Körniger Frischkäse**

mit Wildkräutersalat, Breitnauer Wildthymian und Apfel-Chutney

\* \* \*

### **Karottensüppchen**

mit Honig und Petersilienöl

\* \* \*

### **Schweinefilet**

mit Champignonsauce, Buttererbsen und Kräuterspätzle

\* \* \*

### **Joghurt-Rosmarinmousse**

mit Apfelgelee und frischer Minze


als 4-Gang: 48,00€

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 39,00€

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 42,00€


Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

 = vegetarisch

 = vegan

## VEGETARISCHES MENÜ

**Weißes Tomatenmousse**   
mit Walnussbaguette, Bergkäse und Basilikum Öl

\* \* \*

**Hausgemachte Kartoffelsuppe**   
mit Majoran und Croutons

\* \* \*


**Kräuterschupfnudeln**   
mit Rieslingkraut, Apfelragout und Petersilienöl

\* \* \*

**Gebackene Apfelbeignets**   
mit Vanillesauce

als 4-Gang: 48,00€  
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 39,00€  
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 42,00€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

 = vegetarisch

 = vegan

## VEGANES MENÜ

### **Rucolasalat**

mit Kirschtomaten, Kräutervinaigrette  
und gerösteten Sonnenblumenkernen

\* \* \*

### **Strauchtomatensüppchen**

mit frischen Gartenkräutern

\* \* \*

### **Hausgemachtes Soja-Gulasch**

mit glasierten Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuteröl

\* \* \*

### **Sorbetvariation**

mit Apfel-Vanillekompott


als 4-Gang: 48,00€

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang und Dessert: 39,00€

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 42,00€





Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

 = vegetarisch

 = vegan

## ...DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

<b>Joghurt-Rosmarinmousse</b> mit Apfelgelee und frischer Minze	8,90€
<b>Crème Brûlée</b>  mit frischen Erdbeeren und Puderzucker	9,90€
<b>Sorbet</b>  mit Waldbeerenragout und hauseigenem Winzersekt	9,50€
<b>Sorbetvariation</b>  mit Apfel-Vanillekompott	9,00€
<b>Gebackene Apfelbeignets</b>  mit Vanillesauce	12,00€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

 = vegetarisch

 = vegan