

Rabenklassiker und Regionales

Feldsalat vom Hardthof

Speck / Kracherle / Kartoffeldressing

14 .-

Feldsalat vom Hardthof

Birne / Rote Bete / karamellierte Haselnüsse

16 .-

Zweierlei vom Kalbskopf

Kartoffelvinaigrette / Schnittlauch

26 .-

„Himmel & Erde“

gebratene Gänseleber / Blutwurst / Kartoffelpüree / Apfel

warme Vorspeise 28 .-

„Rabentopf“

Oxtail mit Markklößchen / Ravioli, / Rindfleisch

10.- / 15.-

Schaum- / Crèmesuppe

8.-

~

Zander

Rahmsauerkraut / Berglinsen / Kartoffelpüree / Speckschaum

38.-

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln / kleiner Feldsalat

22.- / 28.-

Zweierlei vom Weiderind

(Geschmortes Bugblatt & gratiniertes Filet)

Wurzelgemüse / Lauchcrème / Kartoffelkrapfen

44.-

Dessertkarte

„Original Beans“ Schokolade

Ananas / Mango Passionsfrucht
16.-

Warme Heidelbeertarte

Sauerrahmeis
16.-

Ofenschlupfer

Quitte / Vanilleeis
14.-

Rohmilchkäse

Affineur Waltmann, Erlangen
16.-

Kugel selbstgemachtes Eis / Sorbet

4.-

Kugel Eis / Sorbet vom Eckhof

3.-

Glas Winzersekt 9.-

Glas Champagne 13.-

Sauerkirschlikör

Weingut Köbelin, Eichstetten

2 cl 4.-

Likör vom Oxalis-Klee

Stählemühle, Eigeltingen im Hegau

2 cl 9.-

Dessertwein

2013 Niederhäuser Hermannshöhle

Riesling Auslese

Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Nahe

0,1l 12.-