

# RABEN MENÜ by Steffen Disch

**LANDBROT** « Brotbruder »  
Wasabiblattbutter | Rote Bete-Birnencreme

-----

**WEISSER SPARGEL** «Markgräflerland »  
Kimchi-Hollandaise | Schwarzwald Miso  
+ *Langostino* 12 .-

**LAUCH**  
Kartoffel | Fenchelsaat | Beurre blanc  
+ *Saibling* « *Wildfang* » & *Prunier Kaviar* 24 .-

**FORCHHEIMER GEMÜSEBEET**  
Kale | Pumpernickel | Himbeeressig

**LANDEI**  
Junger Spinat | Kohlrabi | Schnittlauch

**KALBSBRUST** « **ROSSINI** »  
Oxtail | Sellerie | Sherry

**BRILLAT SAVARIN** « Affineur Bernard Antony »  
Wassermelone | Veilchenessig | Sauerteigbrot

**ERDBEERSORBET**  
Rhabarber | Ingwer | Oxalis

**VANILLE**  
Mirabelle | Haselnuss | Verbene

**5 Gänge** (Spargel | Lauch | Landei | Käse | Vanille) 98 .-  
**7 Gänge** mit zusätzlich Gemüsebeet & Sorbet 128 .-  
**8 Gänge** Alles inklusive Rossini 156 .-

*Um auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, bitten wir Sie,  
dies bei der Reservierung mitzuteilen – kurzfristige Änderungen sind leider nicht möglich!*

## Getränkebegleitung zum Menü

Weinbegleitung 5x - 50 .- | 6x 60 .- | 7x 70 .-

„Alkoholfrei“ von Jörg Geiger | van Nahmen 5x 40 .- | 6x 48 .- | 7x 56 .-

## Apéritif

Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Rosé Brut | Epernay, Champagner 0,1l 15.-

2018 Cuvée Weiß Brut | Heinz Wagner, St. Blasien 0,1l 9.-

„Apros“ Black Forrest Vermouth | Wittnau 4cl 5.- + Fevertree Tonic 9.-

Champagner-Bratbirne entalkoholisiert | Jörg Geiger, Schlatt 0,1l 8.-

### Beitrag zur Umwelt

Nachhaltigkeit & Regionalität haben wir vom ersten Tag an gelebt.

Seit mehr als 13 Jahren bieten wir schon parallel zum Angebot ein vegetarisches Menü an.

Getreu Steffen Disch's Motto: „es muss nicht jeden Tag Fleisch sein“ – bieten wir ein rein vegetarisches Menü mit Schwerpunkt Regionalen Erzeugnissen an. Zubuchbar: Krustentier / Fisch / Fleisch

### Umweltfreundliches Wasser

unser Horbener Wasser kommt aus 14 Quellen  
und wird mit unserer Filteranlage aufbereitet.

### Unsere Produzenten

- Brot | Brotbruder, Michael Schulze, Freiburg
- Brot und Wurst | Steckenbühlhof, Horben
  - Ziegenkäse | Ringlihof, Horben
  - Bio Fleisch | Kirchlehof, Hofgrund
- Bio Gemüse Lindenbrunnenhof | Familie Binder, Forchheim
- Salat, Kräuter und Gemüse Keltenhof | Familie Daumüller, Filderstadt
  - Schwarzwald Miso | Peter Koch, Geisingen
  - Metzgerei Kaltenbach | Schallstadt
    - Forellen | Drafehn, Seelbach
    - Fische | Kuhn, Karlsruhe
  - Rohmilchkäse | Affineur Bernard Antony, Elsass
    - Eier | Geflügelhof Ruh, Ehrenkirchen
- Spargel und Erdbeeren | Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt
- Spargel und Erdbeeren | Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt
  - Wild | Guido Richard, Brandenburg

*Bezahlung: Bar | EC-Karte | Visa | MasterCard*

*Mittwoch bis Samstag 18.15 bis 23 Uhr (Menübestellung zwischen 18.30 und 19.30 Uhr)*