

RABEN MENÜ by Steffen Disch

LANDBROT « Brotbruder »
Wasabiblattbutter | Rote Bete-Birnencreme

ZIEGENFRISCHKÄSE
Rhabarber | Spargel | Ingwer | Estragon

BLUMENKOHL « Polnisch »
Eigelb | geräucherte Mandel | Petersilie

KOHLRABI
Morchel | Erbse | Schwarzwald Miso
+ *Jakobsmuschel 8.-*

ARTISCHOCKE
Fenchel-Kartoffel | Tomate | Sauce Rouille
+ *Atlantik Steinbutt «Wildfang» 22.-*

HIRSCHKALBSRÜCKEN
Sellerie | Powese | Mispel | Topfenocken

FOURME D'AMBERT « Affineur Bernard Antony »
Trevisano | Rote Bete | Himbeere | Portwein

« **MAXIMUS CITRONICUS** »
Salzzitrone | Yuzu | Wasabi

ERDBEERE
Schokolade | Veilchenessig | Pfeffer

5 Gänge (Ziege | Kohlrabi | Artischocke | Käse | Erdbeere) 98.-
7 Gänge « Die 5 Gänge » + Blumenkohl + Maximus Citronicus 128.-
8 Gänge « Die Sieben » + Hirsch 156.-

« *Jakobsmuschel und/oder Steinbutt ist bei allen Menüs zubuchbar* »

*Wünschen Sie im 5- oder 7-Gang Menü Hirschkalb anstelle Käse?
Das machen wir gerne zu einem Aufpreis von 18.- !*

Getränkebegleitung zum Menü

Weinbegleitung 5x - 48.- | 6x 56.- | 7x 64.-
„Alkoholfrei“ von Jörg Geiger | van Nahmen 5x 38.- | 6x 46.- | 7x 54.-

Apéritif

Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut | Epernay, Champagner 0,1l 14.-

2018 Pinot Rosé Brut | Andreas Laible, Durbach 0,1l 9.-

„Apros“ Black Forrest Vermouth | Wittnau 4cl 6.- + Fever-Tree Tonic 9.-

Champagner-Bratbirne entalkoholisiert | Jörg Geiger, Schlat 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

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

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