

RABEN MENÜ by Steffen Disch

LANDBROT « Brotbruder »
Wasabiblattbutter | Rote Bete-Birnencreme

BURRATA « Büffel Bill »
Melone | Tomate | Chili | Thai Basilikum

BLUMENKOHL « **POLNISCH** »
Miso Hollandaise
+ *Schwarzwald Forelle* « *Finkenwerder* » 12 .-

WELS « **Ike Jime** »
Gepickelte Wurzeln | Artischocke | Hummerbisque

ROTE BETE GNOCCHI
Belper Knolle | Meerrettich | Graubrot | Himbeeressig

HIRSCHKALBSRÜCKEN
Spitzkraut | Topinambur | Zwetschge | Topfenocken

ROHMILCHKÄSE « Affineur Bernard Antony »
Birne | Walnuß | Sellerie

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

TIRAMISU
Nougat | Tonkabohne | Mirabelle | Waldfrucht

5 Gänge (Burrata | Blumenkohl | Gnocchi | Käse | Tiramisu) 98 .-

7 Gänge « Die Fünf » + Wels & Maximus 138 .-

8 Gänge « Die Sieben » + Hirsch 168 .-

« *Forelle ist bei allen Menüs zubuchbar* »

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

Getränkebegleitung zum Menü

Weinbegleitung 5x - 50.- | 6x 60.- | 7x 70.-
„Alkoholfrei“ von Jörg Geiger 5x 35.- | 6x 42.- | 7x 49.-

Apéritif

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

2017 Hofcuvée Brut | Höfflin, Schambachhof, Bötzingen >Bio< 0,1l 8.-

„Apros“ Black Forrest Vermouth | Wittnau 4cl 6.- + 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
 - Ziegenkäse | Ringlihof, Horben
- 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
 - Rhein Fischerei | Dr. Kuhn, Karlsruhe
 - Fischzucht | Ahrenhorster, Badbergen
- Rohmilchkäse | Affineur Bernard Antony, Elsass
- Eier und Obst | Geflügelhof Ruh, Ehrenkirchen
 - Wild | Guido Richard, Brandenburg
 - Wurst | Steckenbühlhof, Horben

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 (Bestellung zwischen 18.30 und 19.30 Uhr)
Ab dem 25. September 2022 auch wieder jeden 2. Sonntag mittags und abends !*