

RABEN MENÜ by Steffen Disch

LANDBROT « Brotbruder »
Wasabiblattbutter | Rote Bete-Birnencreme

OMAS GEMÜSEGARTEN
Kale | Miso Hollandaise | Humus

BLUMENKOHL
Eigelb | geräucherte Mandel | Schnittlauch Beurre blanc
+ *SAIBLING & PRUNIER CAVIAR 18.-*

MAULTÄSCHLE
Baby Pak Choi | Pilze | Dashiud
+ *WILDER GAMBA 14.-*

FILET VOM BIO RIND
Parmesan | Burgunder Trüffel | Haselnuß | Topinambur

DIAMANT DES PRÈS
« Affineur Bernard Antony »
Quitte | Honig | Thymian

WASABIBLATTSORBET
Yuzu | Salzzitrone | Oxalis

SCHOKOLADE | ROTE BETE | HIMBEERE | PORTWEIN

5 Gänge (Gemüsegarten | Blumenkohl | Maultäschle | Käse | Schokolade) 98 .-

6 Gänge « Die Fünf » + Wasabi 112 .-

7 Gänge « Die Sechs » + Bio Rind 164 .-

« ist bei allen Menüs zubuchbar »

*Wünschen Sie im 5- oder 6-Gang Menü Rind anstelle Käse?
Das machen wir gerne zu einem Aufpreis von 22 .- !*

Sonntags am Mittag: Unser 4-Gang Überraschungsmenü 80 .- p.P.

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.-

2016 Pinot & Chardonnay Extra Brut | Johannes von Gleichenstein, Oberrotweil 0,1l 9.-

„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
 - Fischzucht | Ahrenhorster, Badbergen
- Huchenaufzucht Kinsauer Mühle | Ralf Wetzels, Kinsau
- 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 !*