

RABEN MENÜ

LANDBROT « Brotbruder »
Wasiblatbutter | Rote Bete-Birnencreme

TOPINAMBUR
Limonenseitling | Ponzu

PETERSILIENWURZEL
Feldsalat | Zitrusfrucht | Nussbutter-Beurre blanc
+ *Huchen* « *Donaulachs aus dem Kinsau* » 16 .-

SELLERIE
Röstzwiebel | Eigelb | Trüffel | Dashi

KÜRBIS
Gewürztagetes | Apfel | Austernkraut
+ *Jakobsmuschel* + 12 .-

ENTENBRUST
Gewürzrotkraut | Zwetschge | Topfenroulade

LANGRES
« Affineur Bernard Antony »
Quitte | Kartoffel | Kümmel

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

MALZ | MILCH | HONIG

5 Gänge (Topinambur | Petersilienwurzel | Kürbis | Käse | Malz) 98 .-

7 Gänge « Die Fünf » + Sellerie & Maximus 132 .-

8 Gänge « Die Sieben » + Ente 160 .-

*Wünschen Sie im 5- oder 7-Gang Menü Ente anstelle Käse ?
Das machen wir gerne zu einem Aufpreis von 19 .- !*

Menü am Sonntagmittag: 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.-

2019 Pinot Brut | Arndt Köbelin, Eichstetten 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
 - Fischzucht | Ahrenhorster, Badbergen
- Huchenaufzucht Kinsauer Mühle | Ralf Wetzel, 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 !*