

## **RABEN MENÜ**

**LANDBROT** « Brotbruder »  
Blumenkohl-Misocrème | Wasabiblattbutter

-----

**JAKOBSMUSCHEL**  
Rote Bete | Apfel | Austernkraut | Olivenöl

**TORTELLINI**  
Mimolette | Trevisano | Birne

**ZANDER**  
Kerbelknolle | Brunnenkresse | Buttermilch

**ROTER GAMBA**  
Radieschen | Kohlrabi | Korianderkresse

**HIRSCHKALBSRÜCKEN**  
Gnocchi | Möhre | Haselnuß | Zitronengras

**BRILLAT SAVARIN «AFFINEUR ANTONY»**  
Rote Zwiebel | Brioche

**OXALIS**  
Quitte | Yuzu

**«ORIGINAL BEANS» SCHOKOLADE**  
Albtal Safran | Rose Orange

**5 Gänge** (Jakobsmuschel | Tortellini | Hirsch | Käse | Schokolade) 120 .-

**7 Gänge** «Die Fünf » + Zander & Oxalis 145 .-

**8 Gänge** « Die Sieben » + Gamba 165 .-

***Wünschen Sie im 5- oder 7-Gang Menü den Roten Gamba anstelle Käse ?  
Das machen wir gerne zu einem Aufpreis von 10 .- !***

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 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 9.-

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

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

**Beitrag zur Umwelt** Schwerpunkt: Regionale Erzeuger  
Nachhaltigkeit & Regionalität haben wir vom ersten Tag an gelebt.  
Seit mehr als 13 Jahren bieten wir schon parallel zum Angebot ein vegetarisches Menü an.

### 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
  - Gemüse Michel, St. Blasien
- 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 Antony, Elsass
- Eier und Obst | Geflügelhof Ruh, Ehrenkirchen
  - Wild | Guido Richard, Brandenburg

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

### UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ AM SONNTAGMITTAG

4 Gänge zu 80.- p.P. (Tischweise und auf Vorbestellung)

### ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4 Gänge inkl. Apéritif zu 90 € - inkl. Weinbegleitung 130 €

### DINNER FOR TWO

4 Gänge Überraschungsmenü inkl. Apéritif 150 € für 2 Personen (jeden Donnerstag & Sonntag)