

RABEN MENÜ

LANDBROT « Brotbruder » Michael Schulze, Freiburg
Blumenkohl-Misocrème | Kräuter-Rauchbutter

KOHLRABI

Rhabarber | Löwenzahn | Buttermilch
+ Saibling 9 .-

RAMEN

Eigelb | Soba | Brunnenkresse | SD Papamame Soja
(Ramen von Geflügel- bzw. Röstzwiebelbrühe)
+ Räucheraal 8 .-

KOPFSALAT

Holunderblütenessig | Fichtensprosse | Sauerrahm
+ Langostino & Prunier Kaviar 19 .-

FORCHHEIMER KARTOFFEL

Sellerie | Bärlauch

POLTINGER LAMM

Bohne | Mangold | Salzzitrone

LANGRE

Birne | Estragon

KAFFEE « Günter Coffee Roasters »

Bergamotte

ESMERALDA ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Oxalis | Schwarzwald Miso | Johannisbeerstrauch

5 Gänge (Kohlrabi | Kopfsalat | Kartoffel | Käse | Schokolade) 98 .-

7 Gänge «Die Fünf» + Ramen & Kaffee 128 .-

8 Gänge «Die Sieben» + Lamm 156 .-

« Saibling, Räucheraal und Langostino / Kaviar sind bei allen Menüs zubuchbar »

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

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.-

Winzersekt 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

- 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 Wetzel, Kinsau
 - Rohmilchkäse | Affineur Antony, Elsass
- Eier und Obst | Geflügelhof Ruh, Ehrenkirchen
 - Wild | Guido Richard, Brandenburg
 - Wurst und Brot | Steckenbühlhof, Horben

Bezahlung: Bar | EC-Karte | Visa | MasterCard

SONNTAGMITTAG

4 Gänge zu 80.- p.P. (Tischweise) | Kaiseki – Sharing Menü ab 2 Pers. 60.- p.P.

MITTWOCHABEND

4 Überraschungsgänge aus dem Raben Menü 80.- (Tischweise und auf Vorbestellung)
Kaiseki - Sharing Menü ab 2 Pers. 60.- p.P.

DINNER FOR TWO

Donnerstag & Sonntagabend

4 Überraschungsgänge 160.- für 2 Personen (Tischweise und auf Vorbestellung)