

RABEN MENÜ

SAUERTEIG-ROGGENBROT

Kräuter-Blumenkohlcrème | Umeboshi-Butter

FENCHEL

Staudensellerie | Grüne Erdbeere | Waldmeister | Sake
+ *Jakobsmuschel* 6 .-

BLUMENKOHL

Berglinse | Löwenzahnblüte | Nussbutter

GYOZA

Limonenseitling | Vogelmiere | Velouté
+ *Kalbsherzbries* 8 .-

KAROTTE

Frühlingslauch | Koji | Haselnuss
+ *Schwarzwald Forelle Drafehn* 6 .-

KARTOFFEL

Spargel | Morchel | Hollandaise *Papamame Soja SD*
+ *BIO LANDHUHN Steingrubenhof* 9 .-

FOURME D'AMBERT *AFFINEUR ANTONY*

Trevisano | Portwein | Brioche de feuillette

ZIEGENMILCHEIS *RINGLIHOF*

Holunderblüte | Kombucha | Dulce de Leche

SALZKARAMELL

Rhabarber | Mohn

8 Gänge « ALL IN » 180 .-

6 Gänge (Fenchel | Gyoza | Karotte | Kartoffel | Käse | Salzkaramell) 116 .-

4 Gänge (Fenchel | Gyoza | Kartoffel | Käse oder Dessert) 88 .-

4 & 6 Gänge: Jakobsmuschel, Kalbsbries, Forelle und Huhn können zugebucht werden

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 4x 40.- | 6x 60.- | 7x 70.-
„Alkoholfrei“ von Jörg Geiger 4x 28.- | 6x 42.- | 7x 49.-

Apéritif

Nicolas Feuillatte Réserve 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 Wetzels, Kinsau
 - Rohmilchkäse | Affineur Antony, Elsass
- Eier und Obst | Geflügelhof Ruh, Ehrenkirchen
 - Brot | Michael Schulze, Freiburg
 - 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)