

# RABEN MENÜ

## SAUERTEIG-ROGGENBROT

Kräuter-Blumenkohlcrème | Umeboshi-Butter

-----

## LEIPZIGER ALLERLEI

Erbse | Karotte | Morchel

**+ Krustentier 8 .-**

## ORZOTTO

Kirsche | Wildkräuter | Belper Knolle

## GRÜNER SPARGEL

Blaubeere | Ysop

**+ Zander 6 .-**

## TORTELLINI

Ziegenfrischkäse | Kartoffel | Apfel | Salbei

## ARTISCHOCKE

Pfifferling | Salzzitrone | Fichtensprosse

**+ Short Rib vom Weiderind 9 .-**

## COLOMBIER FERMIER « *AFFINEUR ANTONY* »

Löwenzahnblüte | Focaccia

## OXALISSORBET

Joghurt | Tagetes

## ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Vienetta | Trüffel | Erdbeere

**8 Gänge « ALL IN » 180 .-**

**6 Gänge** (Leipziger Allerlei | Orzotto | Tortellini | Artischocke | Käse | Schokolade) 116 .-

**4 Gänge** (Leipziger Allerlei | Orzotto | Artischocke | Käse oder Dessert) 88 .-

**4 & 6 Gänge: Krustentier, Zander und Short Rib 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

Rosé Champagner 0,1l 16.-

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)