

RABEN MENÜ im November

SAUERTEIG-ROGGENBROT

Röstschalottencrème | Umeboshibutter

~

ROTE BETE

Piquillo-Paprika | Mandel

+ *Rindertatar* | *Sardelle* | *Prunier Kaviar* 14 .-

WEISSER TRÜFFEL

Semmelknödel | Pilz | Zabaglione

PETERSILIENWURZEL

Feldsalat | Zitrusfrucht | Koriander

+ *Eismeerforelle* | *Herzmuschel* 10 .-

BELUGALINSE

Spinat | Traube | Beurre blanc

+ *Kalbskopf* | *Weisser Trüffel* 24 .-

KERBELRÜBE

Mohn | Quitte | P.X. Balsamessig

+ *Hirschkalb* 10 .-

VACHERIN MONT D'OR «AFFINEUR ANTONY»

Zwiebel | Blaubeere | Croustade

ROTWEINBUTTEREIS

Rumtopf | Vanille

HASELNUSS

Preiselbeere | Malz | Milch

8 Gänge « ALL IN » 194 .-

6 Gänge (Rote Bete | Trüffel | Petersilienwurzel | Kerbelrübe | Käse | Haselnuss) 128 .-

6 Gänge: Tatar-Kaviar, Eismeerforelle und/oder Hirschkalb können zugebucht werden

4 Gänge (Rote Bete | Trüffel | Kerbelrübe | Käse oder Haselnuss) 98 .-

4 Gänge: Tatar-Kaviar und/oder Hirschkalb können zugebucht werden

Um auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, bitten wir Sie, dies bei der Reservierung mitzuteilen – kurzfristige Änderungen sind leider nur bedingt 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 17.-

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

das Horbener Wasser kommt aus 14 Quellen
und wird mit unserer Filteranlage aufbereitet

Unsere Produzenten

Ziegenkäse | Ringlihof, Horben

Rindfleisch und Wurst | Steckenbühlhof, Horben

Bio Gemüse | Lindenbrunnenhof, Forchheim

Gemüse | Michel, St. Blasien

Salat, Kräuter und Gemüse | Keltenhof, Filderstadt

Schwarzwald Miso | Peter Koch, Geisingen

Burgundertrüffel | Oda Pfüller, Kappel-Grafenhausen

Fleisch | Metzgerei Kaltenbach, Schallstadt

Forellen | Drafehn, Seelbach

Fischzucht | Ahrenhorster, Badbergen

Rohmilchkäse | Affineur Antony, Elsass

Eier und Obst | Geflügelhof Ruh, Ehrenkirchen

Brot | Michael Schulze, Freiburg

Bezahlung: Bar | EC-Karte | Visa | MasterCard