

Äbbas gscheids zom Essa! Winterzeit im Schwarzwald

Unser Küchenchef, Emanuele Bertagnolli, empfiehlt Ihnen dieses Jahr winterliche Gerichte aus unserem Ländle und aus besten schwäbischen Zutaten.

Schbinad-Schbäddzle
Bachas Hokkaido Girbis & Marona
Spinat-Spätzle mit gebackenem Hokkaido Kürbis & Maronen
€ 14,50

Hirschgoulasch
Selbstdgemachte Blaugraut & Grombirknedl
Hirschgoulasch mit selbstgemachtem Rotkraut & oberschwäbischen Kartoffelklößen
€ 24,00

Gebradenes Roaschdbeef
Im Schenga-Mandl, Bfeffersoos, Grogädda vom Kirbis & grüne Bohna
Gebratenes Roastbeef im Schwarzwälder-Schinken-Mantel dazu Pfefferrahm, Kürbis-Kroketten & grüne Bohnen
€ 24,00

Endaschlegel
Grombirabrei & Bebballesgmias
Geschmorte Entenkeule auf Kartoffelpüree & Rosenkohl
€ 20,50

Unsere bevorzugten lokalen Partner:

Mehl aus der Jägermühle in Hallwangen.
Eier und Quark vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler
Fleisch und Schinken aus der Edlräucherei Pfau in Herzogsweiler
Räucherfische aus der Lohmühle in Alpirsbach
Honig vom Imker Nussbacher in Dietersweiler
Brot beziehen wir von unserer Freudenstädter Bäckerei Knörzer



I mog koi Floisch/ Vegane Gerichte

Information zu Allergenen & Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.