



## VORSPEISEN & SUPPE

BADISCHE TAPAS (ab 2 Gästen) je Gast	16 €
5 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren oder Fingerfood zum Aperitif	
KRÄUTERSALAT <sup>V</sup>	7 €
Balsamico-Vinaigrette   Kracherle   gepickeltes Gemüse	
TATAR VOM KRAICHGAUSAIBLING	12 €
Ochsenherztomate   Gurkengazpacho   Kräutersalat	
GRILLGEMÜSESALAT	11 €
Rukola   Alblinsenfalafel   Calamataolive	

## HEIMATGENUSS ZU ZWEIT

Bestes Fleisch aus artgerechter, nachhaltiger Haltung von regionalen Bauern, am Tisch flambiert.

-Zubereitungszeit 30 Minuten-

Chateau Briand für zwei vom Limousinhof Kästel	71 €
--	------

... dazu servieren wir Sauce Béarnaise, Grillgemüse & Weckle-Speck-Soufflé

## VEGANES MENÜ

GRILLGEMÜSESALAT
Rukola   Alblinsenfalafel   Calamataolive
***
SORBET
Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche
***
GEMÜSESTRUDEL
Junger Kohlrabi   Erdnuss   Curry
***
VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS
4-Gänge-Menü 40 €

## FLAIR – MENÜ

TATAR VOM KRAICHGAUSAIBLING
Ochsenherztomate   Gurkengazpacho   Kräutersalat
***
SORBET
Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche
***
SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE
Tomatensugo   Wilder Brokkoli   Kartoffelnocken
***
DREIERLEI SCHOKOLADEN-GATEAU
Himbeere   Ingwer   Café
4-Gänge-Menü 50 €

## HAUPTGERICHT

RAGOUT VON WILD AUS EIGENER JAGD	23 €
Preiselbeerjus   Sommergemüse   Serviettenknödel	
BBQ-LACHSFORELLE	28 €
Zitronen-Beurre Blanc   Tomate   Kräuterrisotto	
GEMÜSESTRUDEL	20 €
Junger Kohlrabi   Erdnuss   Curry	
SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE	26 €
Tomatensugo   Wilder Brokkoli   Kartoffelnocken	
RINDERFILET VOM KÄSTELHOF	36 €
Jus   Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln	

## DESSERT & KÄSE

DREIERLEI SCHOKOLADEN-GATEAU <sup>V</sup>	12 €
Himbeere   Ingwer   Café	
VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS	9 €
KÄSEDEGUSTATION	15 €
Fünf Sorten französischer & regionaler Rohmilchkäse	

Wir bitten Sie ab 6 Gästen ein **einheitliches Menü** / **einheitliche Speisen** auszuwählen.

= veganes Gericht  
**V** = vegetarisches Gericht