



Empfehlungskarte

Vorspeise

Riesengarnelen/Wakame-Algensalat/Sesam/Süß-Sauermarinade Wasabi-Ingwercreme ^{2,4,11}	16,90
Bunte Beete Carpaccio/Walnüsse/Apfel Chutney/Feldsalat^{5d,8,11,13}	11,90

Suppen

Steinpilzcremesuppe/Einlage/Kräuter/Sherry^{11,13}	8,50
---	------

Hauptgerichte

Medaillons vom Rinderfilet/Rahmsteinpilze/Trüffelöl/ Zitronenhonig-Pappardelle^{7,11,13}	36,00
Sauerbraten vom Allgäu Rind/Apfelmostsoße/Butterspätzle/ Kleiner Salat^{1,7,8,10a,11,13}	29,00
Gebackene Zanderknusperle/Trüffel-Parmesanmayonnaise/ Kartoffel- und Blattsalat^{3,7,8,10a,11}	24,00
Kabeljaufilet/Meerrettichschaum/Junglauch/ Rote Beete-Kartoffelpüree^{3,10a,11,13}	28,50
Rahmsteinpilze/Kräuter/Pappardelle/Trüffelöl^{7,11,13}	23,00

Dessert

Warmes Zwetschgenragout/Crumble/Vanilleeierlikör Parfait^{7,10a,11,13}	8,20
---	------



Aperitif

Hugo mit hausgemachten Holunderblütensirup 7,20

Getränkeempfehlung

Heger Spätburgunder Rotwein QW trocken

Joachim Heger, Kaiserstuhl-Baden,

Kernige Spezialität aus dem Kaiserstuhl

Satte Kirsche und Beeren

0,10 l | 3,40

0,25 l | 6,90

Weißburgunder QW trocken

Staatsweinkeller Meersburg, Baden

Exotik mit cremiger Textur und doch ein Kraftpaket

0,10 l | 3,20

0,25 l | 6,40

**Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise
für den Menschen geeignet, vorausgesetzt,
dass er bei guter und schlechter Gesundheit
sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.**

(Hippokrates)



VORSPEISEN UND SUPPEN

Avocado aus dem Ofen mit Schrimps, Frischkäse, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen gefüllt, dazu Blattsalate ^{2,5a,6,8,11}	13,90
Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette ^{1,6,8,10a,13,}	14,90
Geröstetes Knoblauchbaguette ^{7,10a}	4,60
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons ^{1, 10a,11,13}	6,40
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1,7,10 6,2}	6,50

GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller ^{2,5,6,8,11,13d} mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	8,20 / 5,90
---	-------------

Reichenauer Salatplatte^{2,6,8,11,13d} wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen ^{8,11d}	17,50
Scampi in Kräuterbutter (5 Stück) ^{3,6,8,11,12}	22,50
geröstetem Knoblauchbaguette ^{10,11}	18,50
gebratenen Kräuterseitlingen	20,50
gebratenem Roastbeef	22,50



VEGETARISCHE GERICHTE

Thaicurry mit Gemüse, Kichererbsen und Basmatireis ^{1,13} vegan	19,50
Gnocchi mit jungem Spinat, Kirschtomaten, Pinienkernen und Ziegenkäse ^{5a,7,10a,11,13}	20,50
Süßkartoffel-Linsentaler mit Spinatragout und Cashewkern-Dip ^{5bg,13} vegan	17,50
"Vegi Burger" : Rustica Bun, Cornflakes-Mais Petty, Radieschen, Kräuterseitlinge, Spiegelei, Rucola, Avocado dazu Wedges mit Kräuterdip ^{7,10a,11}	18,50

GERBE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Brie und Parmaschinken dazu Süßkartoffel-Pommes und buntem Salatteller ^{6,7,8,10a,10e,11,13ace}	26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle ^{1,7,10a,11,13}	31,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat ^{7,8,10a,10e,11}	27,00
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, saisonalen Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräuterdip ^{1,6,11,13}	33,00



"Gerbe Burger": Rustica Bun, Roastbeef,
Garnelen, Rucola, Parmesan, Gurke, Tomate
und Cocktailsoße, dazu Süßkartoffel Pommes^{2,11,13} 22,50

Pullet Beef Burger vom Allgäu Rind im Rustica Bun
Blattsalat, Gurke, Tomate und BBQ-Teriyaki Soße, dazu
Wedges mit Kräuterdip^{6,11,13} 19,50

VESPERZEIT

"Gerbe Wurstsalat"
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Roten Zwiebeln,
Ei und Bauernbrot^{6,7,8,10a,10c,11,a,b,c,e} 12,90

Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat,
Räucherlachs und Bauernbrot^{3,6,7,8,10a,10c,11d} 12,90

Hausgemachte Fleischmaultaschen
mit Zwiebelschmälze und buntem Salat^{1,6,7,8,10a,11,13bc} 17,90

1 Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße,
Bauernbrot und buntem Salat^{1,8,11,13} 14,50

Räucherlachs mit Honigsenfsoße, marinierten Blattsalaten
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip^{3,5ag,6,8,11,13} 16,90



Bitte beachten Sie, dass wir für Um - Nach oder Extrabestellungen einen Aufpreis verlangen.

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{5,10,11,13}	7,20
Dreifarbige Schokoladenmousse mit Sauerkirschragout ^{5f,7,11,13}	7,90
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße und Walnusseis ^{5df,7,11}	8,90
1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren) ¹³ vegan	3,50
1 Kugel Mövenpick-Eis	
Vanille ^{7,11} / Walnuss ^{5,7,11} / Schoko ^{7,11} / Erdbeere ^{7,11}	
ohne Sahne	3,00
mit Sahne	3,80

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Eine Auswahl vom französischen Käse mit Feigensenf und Bauernbrot ^{5,8,10a,10c,11}	14,50
--	-------

Deklarationspflichtige Allergene

- 1) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 2) Weichtiere / Krebstiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
- 3) Fisch und Fischerzeugnisse
- 4) Sesamsamen
- 5) Nüsse
 - a) Nüsse
 - b) Mandeln
 - c) Haselnüsse
 - d) Walnüsse
 - e) Pecannüsse
 - f) Pistazien
 - g) Cashew-Kerne
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Eier und Eierzeugnisse
- 8) Senf und Senferzeugnisse
- 9) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 10) Glutenhaltiges Getreide
 - a) Weizen
 - b) Dinkel
 - c) Roggen
 - d) Gerste
 - e) Paniermehl
 - f) Hafer
- 11) Milch und Milcherzeugnisse
- 12) Krebstiere
- 13) Schwefeldioxid und Sulfide
- 14) Lupinen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- a) Phosphat
- b) Geschmacksverstärker
- c) Antioxidationsmittel
- d) Farbstoff
- e) Konservierungsstoffe
- f) Süßungsmittel
- g) koffeinhaltig
- h) chininhaltig

Gemäß der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.