

## 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 Edelräucherei 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.