

## GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

wir freuen uns, Ihnen an dieser Stelle Speisen anbieten zu können, deren Rezepte gluten- und laktosefrei sind und die in speziellem Kochgeschirr von extra geschulten Köchen frisch zubereitet werden. Eine Garantie für die absolute Glutenfreiheit können wir leider nicht übernehmen, da wir auf evtl.

Spuren von Gluten bei Abfüllung, Transport und Zwischenlagerung der Produkte keinen Einfluss haben. Sie können aber sicher sein, dass wir das Thema sehr ernst nehmen.

Es wäre uns sehr wichtig, dass Sie bei der Bestellung immer zusätzlich zu dem Gericht noch einmal erwähnen, dass Sie gluten- und laktosefrei speisen möchten, dann sind wir sicher, dass es zu keiner Verwechslung von Gerichten kommt und dass wir

Ihnen nicht aus versehen einen Brotkorb bringen ...

Bitte sprechen Sie mit unserem Service, wir haben ein offenes Ohr für Sie!

PS. Diese Speisekarte soll nicht das Ende der Fahnenstange sein - wir werden sie Schritt für Schritt erweitern ...

Von Montag bis Freitag zur Mittagszeit haben es die meisten unserer Gäste eilig - um dem gerecht zu werden haben wir in der Zeit von Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr eine etwas reduzierte Karte. So finden Sie bei manchen Gerichten den Vermerk „Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr“.

Neumarkter Lammsbräu Edelpils - feinherb und glutenfrei	0,33l	2,90
---	-------	------

## VORSPEISEN

Tartar von der geräucherten Lachsforelle aus der Ortenau mit frischer Tomatensalsa und Blattsalatbouquet (Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr)	9,80
--	------

Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan (18 Monate gereift) und Blattsalatbouquet	9,80
---	------

Gegrilltes Forellenfilet mit Pinenkernpesto auf lauwarmem Linsensalat (Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr)	9,80
--	------

# SALATE

Badischer Kartoffelsalat 4,60

Gemischter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkost

- klein 5,50
- groß 8,90

Großer gemischter Salat mit knackigen, frischen Blatt- und hausgemachten Rohkostsalaten wahlweise mit ...

• in der Pfanne geschwenkten Champignons mit gerösteten Kernen 9,80

• gebratenen Streifen von der Putenbrust mit jungem Lauch und Champignons 11,50

• gebratenem Lammfilets auf einem Gemüsebeet 16,80

• in frischen Kräutern und Kaperfrüchten gebratenen Fischfilets von Bachsaibling und Forelle 16,80

## SAISONKARTE

Mo - Fr ab 16.00 Uhr - Sa, So und Feiertag ab 11.30 Uhr

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gebratenen Jakobsmuscheln	6,90
Blattsalate und Rohkost mit gebratenem Lammfilet auf einem Gemüsebeet	16,80
Frisches, knackiges Gemüse in Kokos - Ingwersauce mit Zitronengras, dazu Pellkartoffeln	12,50
Putenbruststreifen in Kokos - Zitronengrassauce mit jungem Gemüse und frischem Ingwer, dazu Pellkartoffeln und Salat	15,00
Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit Kräutern, Kapernfrüchten und Olivenöl gebraten, dazu Frühlingsgemüse und Pellkartoffeln	20,00

## SPARGEL

Spargel Tapas: Spargel - Linsensalat im Glas	5,80
Spargel - Rucolasalat mit weißem Balsamico und Tomatenwürfeln	10,50
Spargelsalat mit Tartar von der geräucherten Lachsforelle und Blattsalatbouquet	12,00
Opfinger Stangenspargel mit Limetten - Kerbelbutter (laktosefrei) und neuen Kartoffeln	15,00
weitere Schmankerl zu Ihrem Spargelgericht:	
Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken	4,00
Schnitzel natur	4,50
Kleines Puten- oder Schweinesteak	6,00
Gegrillter Zitronen - Saibling	8,50

## DUO

Ofen- oder Pellkartoffeln mit zwei Dips und knackigem Salat

Ofenkartoffel oder Pellkartoffel mit knackigem Salat 11,00  
und laktose- & glutenfreien Dips:  
Avocadoguacamole und der Dip Kräutergarten (Dip auf Sonnenblumenkernbasis)

Ofenkartoffel oder Pellkartoffel mit knackigem Salat und geräuchertem 14,00  
Lachsforellenfilet aus der Ortenau, dazu Avocadoguacamole und der Dip Kräutergarten

## BRATKARTOFFELN

Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,50

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (Bioland) 8,00

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Avocadoguacamole 9,80  
oder der „Kräutergarten“ (Dip auf Sonnenblumenkernbasis)

## WEITERE GERICHTE

Gemüsevariation:

In Olivenöl und frischen Kräutern gebratenes Gemüse, dazu Pellkartoffeln 13,00  
und Avocadoguacamole

## STEAKS

Rumpsteak vom Weiderind - bitte wählen Sie: 20,00  
Simmentaler Schwarzwaldrind oder argentinisches Black Angus

Putensteak vom Münsterland aus artgerechter Tierhaltung 14,50

Schweinesteak – Qualitätsfleisch aus der Region 14,50

✚ Dazu einen Dip nach Wahl: Avocadoguacamole oder den „Kräutergarten“  
(Dip auf Sonnenblumenkernbasis)

✚ Und dazu eine Beilage Ihrer Wahl: Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Gemüse oder Salat

## KINDERPORTIONEN

Kinderportion Bratkartoffeln	4,00
Kinderportion Pellkartoffeln mit „Kräutergarten-Dip“	5,50
Kinderportion Bratkartoffeln mit „Kräutergarten-Dip“ (Dip auf Sonnenblumenkernbasis)	5,80

## DESSERTS

Kokos - Pannacotta mit Mangopüree	5,80
Zauberhaft fruchtige Sorbetvariation mit drei verschiedenen Sorbets, wie zum Beispiel Holunderblüten- oder Blutorangensorbet - Fragen sie bitte nach unserem aktuellen Angebot	6,00
Zauberhaft fruchtiges Sorbet	Kugel 2,20

## LAKTOSEFREIE KAFFEESPEZIALITÄTEN

gerne bereiten wir Ihnen Milchkaffee, Cappucino und Latte Macchiato mit laktosefreier Milch zu