

Heißes aus dem Suppentopf

Cremesuppe von Kartoffeln und heimischen Bärlauch
mit Brotchips
€ 7,20 ✓

„Flädlesuppe“
Rinderbrühe mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen
und Baguette
€ 5,90

Cremesuppe von Steinchampignons mit Croutons,
frischen Kräutern und Baguette
€ 6,90 ✓

Vorspeisen

Warmer Muffin gefüllt mit Bärlauch und getrockneten Tomaten³
an buntem Blattsalat
€ 11,20 ✓

Hausgemachte Maultasche von geräucherten Enzta-Forellen²
auf herzhafter Tomaten Salsa
€ 14,80

„Hummus“
Hausgemachte Kichererbsen-Creme mit Brotchips
€ 3,50 ✓

Die mit ✓ gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

1- mit Farbstoff, 2- konserviert, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt,
6- geschwärzt, 7- gewachst, 8- Süßungsmittel, 9- Phosphat, 10- koffeinhaltig

Kleinigkeiten und Vesper

„Der Frühlingsgruß“

Flammkuchen mit Schmand, Rhabarber, Ziegenkäse,
Zwiebeln und Honig

€ 15,90 ✓

„Der Elsässer“

Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln

€ 13,90

„Wurstsalat“

Salat von Fleischwurststreifen²³⁴⁹

mariniert mit Zwiebeln, Essig, Sahne und Senf

dazu Landbrot und Butter

€ 14,20

Strammer Max nach „Art des Hauses“

Gebratener Fleischkäse²³⁴⁹ mit Pfannenzwiebeln und Spiegelei

auf Landbrot und buntem Blattsalat

€ 15,30

Was Der Küchenchef am liebsten isst

Steak vom Rinderrücken mit Bärlauchbutter,
Rotweinsauce, Pommes frites und buntem Blattsalat
€ 31,50

Medaillons von der Schweinelende mit Rhabarber-Salsa,
cremiger Thymianpolenta und buntem Blattsalat
€ 19,80

„Coque au Riesling“
Kober's Hähnchenkeulen in Badischem Riesling geschmort
mit Silberzwiebeln, Champignons, Wurzelgemüse und Tagliatelle
€ 18,20

Ungarisches Saftgulasch vom Besenfelder Highland Rind
in Paprika-Zwiebelsauce, Serviettenknödeln
und buntem Blattsalat
€ 22,10

Gekochte Ochsenbrust
an Meerrettichsauce²³ und Bouillonkartoffeln
€ 19,80

„Aus Besenfelder Wäldern“
Bitte fragen Sie nach dem heutigen Wildgericht!
Wir verwenden nur Wild aus eigener Jagd, daher bieten wir je nach Jagdglück wechselnde
Wildgerichte an.

Ragout von der Enztaler Lachsforelle
in Weißweinsauce, Rhabarber, Kober's Tagliatelle
und buntem Blattsalat
€ 29,80

Fleischlos glücklich

Hausgemachte Bärlauch-Schupfnudeln
mit grünem Spargel und Kirschtomaten

€ 17,20 ✓

Risotto mit grünem Spargel, Parmesan und frischen Kräutern

€ 24,40 ✓

„Schwäbische Käsespätzle“

Hausgemachte Spätzle in einer Käse-Sahnesauce gebacken
mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Blattsalat

€ 15,50 ✓

Tagliatelle all'arrabbiata

Kober's Tagliatelle in einer scharfen Tomatensauce
mit Paprikastreifen, Parmesan und buntem Blattsalat

€ 17,80 ✓

Süßes zum Abschluss

Hausgemachtes Rhabarber-Parfait
mit Erdbeer-Ingwersauce

€ 9,20

Oma's Ofenschlupfer
mit Vanilleeis vom Heuwasenhof

€ 8,70

Tonkabohnen-Creme Brûlée

€ 7,80

„Mini Dessert“

Eine Tasse Kaffee/ Espresso mit einen Stück Mini-Schokoladenkuchen

€ 6,20