

# TAGESEMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN

	€
Burata mit Bunten Tomaten vom Lindenbrunnenhof	12
Hausgemachte Porchetta vom Ortenauer Schweinebauch dünn aufgeschnitten und mariniert, mit gebratenen Pfifferlingen und Wildkräutersalat	19
Knochenmark mit Schnecken in Petersilienbutter dazu geröstetes Brot (Zubereitungszeit 15 Minuten)	17

## HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit geschmortem Schweinenacken dazu Bayrisch Kraut, Paprika und Pfifferlinge	28
Hausgemachte Merguez mit Mojo Rojo und Bulgur	22
Steak vom Schwarzwälder Rind mit Pfeffersauce, Drillingskartoffeln und Speckbohnen wählen Sie aus den besten Stücken der Metzgerei Reichenbach im Glottertal:	
Entrecôte vom Schwarzwälder Angus Rind	38
Rücken vom 8 Wochen trockengereiften Schwarzwälder Angus Prime Beef	48

## DESSERT

Spaghettieis mit marinierten Beeren	8
-------------------------------------	---