



Speisekarte
für den 15./16.05.21

Gerne können Sie auch in Ihr eigenes Geschirr mitbringen!
Bitte bei der Bestellung angeben.

Bestellannahme:

Für Samstag, den 08. 05.21 und Sonntag, den 09.05.21:
Bitte bis Samstag, den 08.05.21, 10:00 Uhr bestellen

Abholzeiten:

Samstag
17:00 bis 18:30 Uhr
Sonntag:
11:30 – 13:00 und 17:00 18:30 Uhr

Speisekarte

Badischer Spargel

*Wir beziehen unseren Spargel vom Bioland Weingut und Spargelhof
Landmann in Freiburg-Waltershofen.*

*Da wir auf Fertigprodukte und andere Hilfsmittelchen verzichten, können
wir Ihnen leider keine handwerklich traditionelle Hollandaise anbieten.*

*Diese lässt sich weder über einen längeren Zeitraum warmhalten und auch
nicht wieder aufwärmen. (Zumindest ist uns da kein Trick bekannt, wie das möglich wäre)*

*Da die Sauce eine Temperatur von höchstens 65°C hat
wäre sie, bis Sie bei Ihnen zu Hause ist, bestenfalls nur noch lauwarm.
Wir haben daher eine gut warmzuhaltende, leckere Alternative entwickelt
die wir nachfolgend einfach Spargelsoße nennen.*

Spargel " traditionell"

*Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln oder Petersilien-Kartoffelplätzchen,
Spargelsoße oder zerlassener Butter*

€ 17,90

Dazu wählen Sie:

Portion gekochter und roher Schinken € 7,00

Gebratenes Zanderfilet € 10,00

Rückensteak vom Landschwein € 9,00

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein € 9,00

Portion geräucherter Lachs € 10,00

Spargel mal anders

*Spargelsalat mit Vinaigrette, gehacktem Ei, Schnittlauch,
Schwarzwälder Schinken und hausgebackenes Roggen-Dinkelbrot
€ 18,50*

*Spargelsalat mit Jogurtdressing, Rucola und Räucherlachs,
hausgebackenes Ciabatta
€ 19,00*

*Spargel und gekochter Schinken im Kräuterflädle mit
Spargel-Käsesoße gratiniert
€ 18,50*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Spargelragout,
Petersilien-Kartoffelplätzchen
€ 22,00*

*Strozzapreti (Nudelspezialität) mit Spargel und halbgetrockneten
Tomaten, Rucola und gehobelter Parmesan
€ 16,90*

Sonstige Hauptgerichte

*Ungarisches Gulasch vom Weiderind mit Semmelknödel und Salatteller
(Gulasch mit Paprika)
€ 19,50*

*Ragout vom heimischen Reh mit Spätzle und Rotkohl oder Salatteller
€ 19,50*

Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bauernschinken und Käse gefüllt

Portion ohne Beilagen

€ 10,50

Gemüsecurry mit Basmatireis

€ 16,50

Für Kinder

Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle/Sofse € 8,50

Portion Spätzle mit Sofse € 4,00

Beilagen:

Portion Spätzle € 4,00

Portion Pommes € 4,00

Portion Gemüse € 4,00

Portion Semmelknödel € 4,00

Salatteller (gem. Salate, Blattsalat) € 5,50

Portion Bratensofse € 2,50

Dessert:

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeeren und Erdbeermark

€ 7,50

Und für Ihre Vorratshaltung zu Hause.

Die folgenden Produkte sind im Weck- Glas eingekocht. Wir verwenden formschöne, hochwertige Einweckgläser und berechnen € 2,50 Pfand pro Glas.

Die Produkte können auch während der Woche nach vorheriger Vereinbarung abgeholt werden.

Klassische Bratensofse 450 ml Glas € 6,00

Kraftbrühe vom Weiderind 450ml Glas € 6,00

Gemüsetee, Gemüsebrühe 450 ml Glas € 3,50

Lammbolognese, 2 Portionen, 0,5l Glas € 12,00

Nur solange der Vorrat reicht!