

## Wer weiter denkt, kauft näher ein

Gruß aus der Küche

Entencaillette, Joghurtsauce, Salat

Hausgemachte Blutwurst, Ravioli gefüllt mit Sauerkraut,  
Kartoffelcrème, Rieslingschaum

Tagliatelle mit Wildkräutern und Crème von roter Paprika

Gebratene Entenbrust, Orangensauce,  
geschmorter Wirsing, Rote Bete

In Weißwein geschmorte Birne „Gute Luise“,  
Quarkeis

85,-

ein Gang weniger

75,-

*Wir haben uns vorgenommen, ein Bio-Menü aus möglichst vielen möglichst lokalen Zutaten zu entwerfen.*

Milchprodukte:  
Schleinkofer, Rüppurr

Ente:  
Brunnenhof, Künzelsau

Gemüse, Wildkräuter, Eier, Mehl:  
Familie Reiser, Straubenhardt

Schwein:  
Waldeckhof, Göppingen

Sauerkraut:  
Schweizer, Filderstadt

Orangensauce:  
Mit Orangengeist von selbst importierten Sizilianischen Orangen von den „Contadini per Passione“, von Axel Hubach in Bad Dürkheim destilliert

Birne:  
Herr Friedrich, Dammerstock

Mit Ausnahme des Orangengeistes und der Birnen sind alle Zutaten des Menüs und die Weine biozertifiziert.

### WEINBEGLEITUNG

2011 Löchle VDP GG  
Grauburgunder  
Burg Ravensburg – Sulzfeld, Baden

Klosterhof Pilsener  
Heidelberg, Baden

2014 Eichelberg VDP GG  
Weißburgunder  
Heitlinger – Östringen, Baden

2014 Syrah  
Oliver Zeter – Neustadt a.d. Weinstraße, Pfalz

2014 Kalmit Auslese  
Riesling  
Sven Leiner – Ilbesheim, Pfalz

33,-

