

ECCO

Natürlich · Regional · Nachhaltig

Symbole

Die Symbole neben unseren Speisen haben folgende Bedeutung:



Vegetarisches Gericht oder als fleischlose Variante bestellbar



Veganes Gericht oder als tierproduktfreie Variante bestellbar



Auf Wunsch als kleine Portion für zwei Euro weniger erhältlich



Auf Wunsch als große Portion für zwei Euro mehr erhältlich



We are BIO-certified - EG Contr. Nr. DE-ÖKO-007

Those drinks and components that are **printed in green** are produced according to **ecological standards**.



Drinks

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Aperitif

Sparkling

Sparkling Wine

Riesling, brut | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach
0,1 l | 4,20 € || Bottle 0,75 l | 27,90 €

Frugecco Free

Non-Alcoholic Sparkling Wine | Felsengartenkellerei, Besigheim
0,1 l | 3,20 € || Bottle 0,75 l | 20,90 €

Betty

Sparkling Wine with pear juice, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Emil

Sparkling Wine with strawberry juice, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Hugo

Sparkling Wine with **elderflower syrup**, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Jockel

Sparkling Wine with currant juice, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Karl

Sparkling Wine with cherry juice, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Queen

Sparkling Wine with quince juice, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Ruth

Sparkling Wine with rhubarb juice, soda and **fresh mint**
0,25 l | 6,60 € || non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

Virgin Mary

Quince juice, currant juice, **elderflower syrup**, soda and **fresh mint**
non-alcoholic 0,25 l | 5,60 €

All Aperitifs
can be ordered
non-alcoholic

Every Wednesday
Betty & Co.
are one Euro off

Non-Alcoholic

Fresh

Table Water

Still, medium or sparkling

0,2 l | 2,20 € || 0,4 l | 3,20 € || Carafe 1,0 l | 6,90 €

Mineral Water

Still or Medium | Ensinger Gourmet BIO

Bottle 0,5 l | 4,40 € || Bottle 0,75 l | 5,90 €

BIO-Lemonade

Red Berry, Sunny Orange, Black Cola, Orange Cola or Fresh Lemon | Now by Lammsbräu

Bottle 0,33 l | 3,60 €

Ice tea

Homemade Ice tea in alternating sorts

Carafe 0,5 l | 4,90 € || Carafe 1,0 l | 8,90 €

Fruity

Juice & Nectar

BIO-Apple, Quince, Pear, Strawberry or Grape,

Black currant or Cherry

0,2 l | 3,60 € || 0,4 l | 5,50 € || Carafe 1,0 l | 12,90 €

Spritzer

BIO-Apple, Quince, Pear, Strawberry or Grape,

Black currant, Cherry or **BIO-Elderflower**

0,2 l | 2,80 € || 0,4 l | 4,20 € || Carafe 1,0 l | 9,90 €

Wine

White

Riesling

dry | Weingut Weiberle, Hohenhaslach
half dry | Panoramaweingut Baumgärtner, Hohenhaslach
0,25 l | 4,90

Grey Burgundy

dry | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach
0,1 l | 3,20 € || 0,25 l | 6,90 € || Bottle 0,75 l | 19,50 €

Cabernet Blanc

dry | Stromberg Kellerei, Brackenheim
0,1 l | 3,90 € || 0,25 l | 8,50 € || Bottle 0,75 l | 23,90 €

Chardonnay

dry | Weingut Notz, Hohenhaslach
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Bottle 0,75 l | 22,50 €

Sauvignac

dry | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Bottle 0,75 l | 22,50 €

Cuvée

half dry | Zündstoff: Riesling, Müller-Thurgau, Kerner | Bio Weingut Eisele, Hessigheim
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Bottle 0,75 l | 22,50 €

Pink

Rosé

dry | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach
0,25 l | 4,90 €

Burgundy rosé

dry | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach
0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 5,90 € || Bottle 0,75 l | 16,50 €

Cuvée

half dry | Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Dornfelder, Cabernet, Samtrot | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Bottle 0,75 l | 22,50 €

Muskattrollinger

fruity | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Bottle 0,75 l | 21,50 €

Rot

Trollinger

dry | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,90 €

Burgundy

dry | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Bottle 0,75 l | 17,50 €

Zweigelt

dry | Bio Weingut Eisele, Hessigheim

0,1 l | 4,40 € || 0,25 l | 9,50 € || Bottle 0,75 l | 26,90 €

Lemberger

dry | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Bottle 0,75 l | 22,50 €

Merlot

dry | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Bottle 0,75 l | 21,50 €

Red Velvet

half dry | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Bottle 0,75 l | 21,50 €

Cuvée

dry | Rambaß: Portugieser and Lemberger | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Bottle 0,75 l | 17,50 €

half dry | Lemberger and Trollinger | Stromberg Kellerei, Brackenheim

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Bottle 0,75 l | 22,50 €

Wine Spritzer

White | Pink | Red

Riesling, Rosé or Trollinger with sparkling water

0,25 l | 4,20 €

Beer

Draught Beer

Lager

Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Unfiltered

Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Wheat

Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Bottled Beer

Non-Alcoholic

Lammsbräu

0,33 l | 3,60 €

Wheat Non-Alcoholic

Lammsbräu

0,5 l | 4,40 €

Pils

Lammsbräu

0,33 l | 3,60 €

Dark Beer Unfiltered

Privatbrauerei Waldhaus

0,33 l | 3,60 €

Radler

Natural lemon juice and fresh beer | Hochdorfer

0,5 l | 4,20 €

Coffee & Co.

Coffee

Espresso

Lio | Bean Market

single | 2,20 € || double | 3,90 €

Café Crema

Amy | Bean Market

3,30 €



Milk Coffee

Café Crema & fresh **BIO-milk** (Amy | Bean Market). On request vegan, lactose- and gluten-free with **oak barista**.

3,60 €



Cappuccino

Espresso & fresh **BIO-milk** (Lio | Bean Market). On request vegan, lactose- and gluten-free with **oak barista**.

3,40 €



Espresso- or Latte Macchiato

Espresso & fresh **BIO-milk** (Lio | Bean Market). On request vegan, lactose- and gluten-free with **oak barista**.

2,90 € || 3,80 €

Tea

Classic

Black, Rooibos or Gunpowder | Lebensbaum

2,90 €

Fruity

Rose hip or Wild Fruits | Sonnentor / Lebensbaum

2,90 €

Herbs

Chamomile, Peppermint or Herbal Mix | Lebensbaum

2,90 €

Nightcab

Little Buzz

Limes

Strawberry | Homemade

Rhubarb | Homemade

Plum | Homemade

2 cl | 2,80 €

Liqueurs

Advocaat | Homemade

Raspberry | Brennerei Friz, Oppenweiler

Quince | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,00 €

Williams-Christ Pear | Brennerei Friz, Oppenweiler

Haselnut-Cream | AMH Brennerei, Zaberfeld

Herbs | AMH Brennerei, Zaberfeld

Peach | Weingut Notz, Hohenhaslach

2 cl | 3,40 €

Big Buzz

Schnaps

Obstler | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 2,60 €

Cherry | Brennerei Friz, Oppenweiler

Grape (Lemberger) | Weingut Notz, Hohenhaslach

Marc Brandy (Burgundy) | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

Marc Brandy (Muskateller) | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N

2 cl | 3,30 €

Apple Cuvée | AMH Brennerei, Zaberfeld

Williams Christ Pear | Brennerei Friz, Oppenweiler

Mirabelle | Brennerei Friz, Oppenweiler

Plum | AMH Brennerei, Zaberfeld

2 cl | 3,50 €

Gin

Gretchen | Schladerer, Staufen im Breisgau

2 cl | 3,40 € || 4 cl | 6,00 €

Alwa Mettermalt Gin | Brennerei Fessler, Sersheim

Bruno Enzthal Gin | Koktelo, Bad Wildbad

Gin No. 4 | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Misses Holle, Whisky-Fässle, Besigheim

New Western Dry Gin | AMH Brennerei, Zaberfeld

Steillage Gin | WieGail, Bietigheim-Bissingen

2 cl | 3,80 € || 4 cl | 6,80 €

Whiskey

No. 11 Grain Whiskey | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Heavily peated Single Malt | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 4,00 € || 4 cl | 7,20 €

Mettermalt Alpen Flair Whisky Edition 2023 | Brennerei Fessler, Sersheim

2 cl | 4,20 € || 4 cl | 7,50 €

Bourbon Whisky | AMH Brennerei, Zaberfeld

2 cl | 4,40 € || 4 cl | 7,80 €

Longdrinks

Lemon Fresh

2 or 4cl Gin of your choice with a bottle of **Now Fresh Lemon**

Gin + 2,80 €

Whiskey Cola

2 or 4cl Whiskey of your choice with a bottle of **Now Black Cola**

Whiskey + 2,80 €

Did you know?

With a few exceptions, our food comes from Baden-Württemberg
and is mostly certified by ecological standards

BIO

Baden-Württemberg

Apples | Eggplants | Cheese | Pears | Spelt | Eggs | Vinegar | Green onions | Cucumbers | Oat Bacteria | Oat Cuisine | Oatmeal | Hemp Seeds | Yoghurt | Currants | Carrots | Potatoes | Garlic | Kohlrabi | Pumpkin | Pumpkin seeds | Leek | Linseed | Flour | Milk | Mint | Mirabelle plums | Mozzarella | Noodles | Breadcrumbs | Peppers | Parsnips | Parsley | Polenta | Quark | Quinces | Rhubarb | Rostbeef | Beetroot | Red Cabbage | Roulade meat | Cream | Sausage | Lettuce | Sauerkraut | Ham sausage | Sour cream | Chives | Celery | Sunflower seeds | Asparagus | Spinach | Cuttings | Rutabaga | Balsamic vinegar | Tomatoes | White cabbage | Savoy cabbage | Root parsley | Goat cheese | Zucchini | Sugar | Plums | Onions

Germany

Butter (BY) | Fresh cheese (BY) | Pickles (TH) | Mushrooms (HE) | Salt | Mustard

All over the world

Paprica powder (HU) | Pepper | Caraway seeds (LT) | Tea | Tomato paste (IT) | Oil (FR)

Nature

Baden-Württemberg

Deer | Wild boar | Wild garlic | Blackberries | Walnuts

Conventional

Baden-Württemberg

Baked goods | Minced meat | Strawberries | Meat Sausage | Trout | Ground meat | Ham | Lamb | Lentils | Maultaschen dough | Pork fillet | Pork loin | Cornstarch

Germany

Turkey (NI)

All over the world

Coffee | Nutmeg



Our suppliers

We are BIO-certified - EG Contr. Nr. DE-ÖKO-007

Those components that are **printed in green** are produced according to **ecological standards**.



Hunger



Our ingredients come almost exclusively from Baden-Württemberg.

That's why we were awarded 3 lions for »Schmeck den Süden«.

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

printed green
= 100% Bio

Snack+

Soup

Maultaschen Soup

Homemade meat broth with handmade swabian ravioli (little pasta squares, filled with meat and **spinach**)

6,60 €



Lentil Soup

Made from Lentils and **cream**. On request vegan with **Oak Cuisine**.

5,90 €



Pumpkin Soup

Made from regional **pumpkins** and **cream**. With handmade roasted bread.

On request vegan and lactose free with **Oat Cuisine**.

6,60 €

Lunch

Strammer Max

Fresh farmhouse bread, topped with bacon and fried **egg**.

9,90 €

Wiener (Bread || Potatoe Salad)

A pair of **wiener sausages** with **mustard**, served with fresh farmhouse bread or homemade **potatoe salad**.

7,90 € || 11,20 €



Baked Potatoe (+Bacon)



Potatoes gratinated with **cheese**, along with **herbal quark** and **salad**.

Optionally additionally with bacon.

11,90 € (+2,00 €)



Omelett (+Bacon || +wild garlic)

Seasonal **vegetables** roasted in **eggs** along with **salad**.

Optionally additionally with bacon or homemade wild garlic pesto.

10,90 € (+2,00 € || 2,00 €)

Green Stuff

Salads



Mixed Salad (small || large)

Regional **lettuce** and seasonal **vegetable salads**, with homemade **dressing** (**apple juice, vinegar** and **oil**).

On request vegan.

5,90 € || 9,90 €



Leaf Salad

Regional **lettuce** with homemade **dressing** (**apple juice, vinegar** and **oil**).

4,50 €

Potatoe Salad

Handmade Swabian **potato** salad with meat broth, **onions, vinegar** & **oil**.

5,00 €



Swabian Salad

Large **mixed salad** with roasted Maultaschen (little pasta squares, filled with meat and **spinach**) and **potatoe** salad.

On request with vegetarian Maultaschen and without potatoe salad.

16,60 €

Turkey Salad



Large **mixed salad** with roasted strips of turkey.

15,60 €

Autumn Salad



Large **mixed salad** with roasted bacon, **pumpkin** and **mushrooms**.

14,90 €



Veggie-Salad



Large **mixed salad** with roasted **vegetables, sunflower seeds, linseeds and hemp seeds**. On request vegan.

14,90 €



+Croutons || +Bread || +Seeds

On request, you can order homemade croutons, fresh farmhouse bread or Seeds

(**Sunflower seeds, linseeds and hempseeds**) with our salads.

+0,50 € || +1,70 € || +0,70 €

printed green
= 100% Bio

A bit of everything

Hearty

Schnitzel (Pork || Turkey)



Breaded schnitzel from pork loin or turkey breast. With sauce and a **side dish** of your choice.

17,50 € || 18,50 €

Cordon Bleu

Breaded schnitzel from pork loin, filled with ham and **cheese**. With sauce and a **side dish** of your choice.

20,90 €

Turkey Steak (+Mushrooms || +wild garlic)



Turkey steak baked with ham and cheese, with **fried potatoes** and **herbal quark**.

On request with fresh **mushrooms** or homemade wild garlic pesto.

21,90 € (+1,50 € || +2,00 €)

Roastbeef (180g || 240g)

Roastbeef from the Hohenlohe BIO-heifer with **melted onions** and gravy, with a **side dish** of your choice.

28,50 € || 33,50 €

ECO-Plate

Breaded schnitzel from pork loin, one turkey steak and a homemade Maultasche (little pasta squares, filled with meat and **spinach**). With **roasted onions**, gravy and a **side dish** of your choice.

21,90 €

Swabian Plate

Tender pork fillet, half a **roastbeef** and a homemade Maultasche (little pasta squares, filled with meat and **spinach**).

With **roasted onions**, gravy and a **side dish** of your choice.

25,90 €

Game goulash



Deer and wild boar goulash with homemade **Spätzle** (swabian noodles) and **red cabbage**.

23,90 €

Beef Roulades

BIO-Beef roulades filled with bacon, **pickles** and **mustard**. With **Spätzle** (swabian noodles) and **red cabbage**.

24,50 €



Maultaschen (Classic || Veggie)



Two handmade Maultaschen (little pasta squares, filled with meat and **spinach** or **vegetables**).
With gravy and **potato salad** or vegetarian with **cream cheese sauce** and **leaf salad**, plus **melted onions**.

15,90 € || 15,40 €



Cheese Spätzle (+Bacon || +Wild Garlic || +Pumpkin)



Swabian noodles with **cheese** and **cream, roasted onions** and **leaf salads**.

If desired, it can also be ordered with bacon, homemade wild garlic pesto or pumpkin.

14,50 € (+2,00 € || +2,00 € || +1,50 €)



Dumplings (+Turkey || +Mushrooms)



Roasted dumplings with seasonal **vegetables** and a **cream cheese sauce**.

If desired, it can also be ordered with strips of turkey or **mushrooms**.

13,90 € (+5,00 € || +1,50 €)



Lentils (Classic || Veggie || Vegan)

Lentil stew (Classic: with **Spätzle** and **wiener** | Veggie: with **Spätzle**
and **salad** | Vegan: with **fried potatoes** and **salad**.)

16,90 € || 14,50 € || 14,50 €



Pumpkin-Stew (+Fillet || +Bacon)

Braised **pumpkin (Hokkaido, butternut, etc.)** with **cream** and **fried potatoes**. If desired, it can also be ordered with strips of pork fillet or bacon. On request vegan and lactose free (with **oat cuisine**).

12,90 € (+6,00 € || +2,00 €)



Pasta Pan (+Turkey || +Mushrooms)

Pasta with seasonal **vegetables** and a **cream cheese** sauce. If desired, it can also be ordered with strips of turkey or **mushrooms**. On request vegan and lactose free with **oat cuisine**..

12,90 € (+5,00 € || +1,50 €)

Did you know?

Season is over? Then we have new treats.

Because we don't want ingredients that have to cross half the globe.

Not enough gravy?
Just speak to us and
we bring more

Sauce

Gravy

Dark roast jus.

Mushroom

With **mushrooms** and **cream**.

Pepper

With green pepper and **cream**.



Side Dishes

Fried Potatoes



from **potatoes** with peel.

5,00 €

Vegetables



Seasonal **vegetables**.

5,00 €

Pasta



Spelled pasta.

4,80 €

Red Cabbage



Cooked **red cabbage** with **apples**.

5,00 €

Spätzle

Homemade swabian noodles from **Flour** and **Eggs**. With a sauce of your choice.



5,00 €

Pumpkin



From different varieties of **pumpkin**.

5,00 €

Cheese Spätzle


Swabian noodles with **cheese**, **cream** and **roasted onions**.

9,00 € (surcharge as an accompaniment to the main course: 4,00 €)



For the kids

printed green
= 100% Bio

Two roasted Maultaschen (little pa  uares, filled with meat and **spinach**). On request vegetarian.

8,50 €

Spongebob

Cheese Spätzle without salad or onions.

8,50 €

Snow white and the 7 dwarfs

Breaded strips of schnitzel from pork loin. With **spätzle** (swabian noodles) and gravy.

11,90 €

Minions

Breaded strips of turkey with **wild potatoes** and **ketchup**.

11,90 €

Harry Potter

Plate to conjure up empty mum and dad's plate.

0,00 €

Did you know?

BIO hens have lighter egg yolks because no additives are added to their food (e.g. carotene).

For this reason (and because we don't add turmeric) our spaetzle are lighter.

printed green
= 100% Bio

Cordon Bleu

Every Wednesday

Breaded schnitzel from pork loin,
with sauce and a **side dish** of your choice.

Classic

Filled with ham and **cheese**.

20,90 €

Wild garlic

Filled with ham, **cheese** and homemade wild garlic pesto.

22,90 €

Pumpkin

Filled with **bacon, pumpkin** and **cheese**.

21,90 €

Onion

Filled with ham, **cheese** and **melted onions** in a **fried onion breading**.

21,90 €

Bavaria

Filled with ham, **cheese** and **sweet mustard** in a pretzel **breading**.

21,50 €

Mushroom

Filled with ham, **fresh cheese, mushrooms** and **leek**.

21,90 €

Did you know?

There are always new treats on our chalkboard that are only available for a short time.

Advent Advent

From 15. November every weekend (Friday to Sunday)



Cheese balls

Fried balls of **cheese spätzle** with **leaf salads** and **herb quark**.

9,90 €

Deer

Medallions from the saddle of deer with sage sauce, **pumpkin wedges** and **fried potatoes**.

29,90 €



Spelled Pumpkin (+cheese)

Pumpkin filled with **spelled** and **vegetables**.

On request gratinated with **cheese**.

16,90 € (+1,50 €)



Sweet Duett

Apple crumble with homemade **walnut ice cream**

7,90 €

Treats

Desserts



Crème Brûlée

Cream and **egg yolk** dessert with caramelized **sugar**.

4,90 €



Kaiserschmarrn

Sugared pancake with **seasonal fruits**.

6,90 €



Ice cream

Handmade **ice cream** in seasonally changing flavors on a **fruit** base with crumbs of homemade **biscuits**.

1 Scoop | 3,80 € || every other scoop | 2,10 €



Porridge

Creamy vegan porridge made from **oat flakes** and **oat cuisine** with seasonal **fruits**.

5,50 €



Cake

Depending on the boss's mood, there is **apple cake, plum crumble or cheesecake**

Price according to the board

Did you know?

We can also cook your desired menu as catering for groups of 15 or more.

If required, we also provide crockery, cutlery, tablecloths and napkins.

We would also be happy to serve you outside of our opening hours for groups of 20 people or more or a minimum turnover of 500 euro.

Handarbeit

Selbstgemacht ist selbstverständlich

Uroma Pauline konnte unserem Küchenchef viel beibringen: Sie wusste, wie man ohne Fertigprodukte aus rohen Zutaten eine hochwertige Mahlzeit zubereitet, eine köstliche Bratensoße ansetzt und Maultaschen selbst herstellt.

Handarbeit schmeckt besser: deshalb verzichten wir auf Industrieprodukte und waschen, schälen oder hobeln unser Gemüse selbst. Wir kneten Teige, raspeln Käse, würfeln Speck, parieren und portionieren Fleisch. Wildschwein, Reh und Lamm zerlegen wir sogar selbst und können bis zu den Knochen fast alles vom Tier verwerten. Die Endstücke und Schalen von Wurzelgemüse und Lauchgewächsen kommen in die Soße, wo sie zusammen mit Knochen und Sehnen mehrere Tage vor sich hin köcheln.

Von den Rohkostsalaten und unserem Apfel-Dressing, über Kräuterbutter, Fleischbrühe, Soßen und Spätzle bis hin zu verschiedenen Knödel- und Maultaschen-Variationen sowie wechselnden Eissorten wird bei uns alles aus hochwertigen Zutaten handgemacht. Nur wenige Ausnahmen (Nudelteig, Brot und Wurst) beziehen wir von regionalen Betrieben, denen wir vertrauen.

Fußnoten

Keine Zusatzstoffe - Kein Kleingedrucktes

Sowohl in den Speisen, als auch in den Getränken sucht man bei uns vergeblich nach Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Süßungsmittel. Nur in der Wurst (in unserer Maultaschenfüllung und im Wurstsalat) ist Nitritpökelsalz und Antioxidationsmittel enthalten. Und unser Kaffee enthält Koffein.

Eine separate Allergenkarte erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne dürft ihr auch direkt nachfragen, denn wir wissen genau, was in unseren Gerichten steckt.

natürlich

Weniger ist mehr

Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und bringen den ursprünglichen Geschmack der verwendeten Produkte zur Geltung, statt sie mit vielen künstlichen Aromen zu überlagern.

Auf unsere Teller kommen ausschließlich selbst hergestellte Speisen aus hochwertigen, natürlichen Zutaten.

Wir verwenden keine vorproduzierten, industriell verarbeiteten Komponenten, die voll von chemisch hergestellten Zusätzen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärkern sind.

regional

Wochenmarkt statt Weltmarkt

Wir verzichten auf extravagante Kreationen, exotische Zutaten und Firlefanz, der den halben Globus überquert hat. Superfood gibt es auch aus Baden-Württemberg. Daher verwenden wir ausschließlich Produkte, die es in unserer Region zur jeweiligen Saison gibt. Nahezu alle Lebensmittel, die wir zur Zubereitung benötigen, kommen aus dem Ländle.

Sobald etwas nicht mehr bei uns wächst, kommt etwas Neues auf den Tisch. Einige unserer Gerichte können so über das Jahr immer wieder anders schmecken und man kann sich das ganze Jahr über die kulinarische Vielfalt freuen, die unsere Heimat bietet. Manchen Gaumenschmaus machen wir für euch haltbar: durch Einmachen oder Einfrieren kann man ein paar Leckereien auch nach deren Saisonende genießen.

nachhaltig

Heute schon an Morgen denken

Unsere Lieferanten haben wir sehr sorgfältig ausgewählt, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Wichtig sind uns dabei kurze Transportwege sowie eine umweltverträgliche Landwirtschaft beispielsweise durch bevorzugte Verwendung von Bioland- und Demeter-Ware.

Durch den Einkauf in Papier-Großgebinden oder Glas-Pfandflaschen sowie unverpackten Waren sparen wir sehr viel (Plastik-) Müll. Den wenigen Abfall, der unvermeidlich ist, trennen wir fein sauberlich, upcyclen oder benutzen ihn wenn möglich weiter. Außerdem verwenden wir lieber langlebige Materialien wie Holz und Metall statt Kunststoffe.

Wir verzichten zudem auf Schnickschnack wie Kerzen, Tischdecken oder Bestecktaschen und versuchen sparsam mit Ressourcen umzugehen. Vieles in unserem Restaurant ist recycelt oder wurde gebraucht gekauft beziehungsweise aus alten Materialien zu neuem Leben erweckt.