Eichhofen im Herbst

Eichhofener Jubiläumsbier 1692 vom Faß
Zum 333-jährigen Bestehen der Brauerei ehren wir
Franz Wilhelm von Rosenbusch mit diesem Bier. 5,2% Vol. Alkohol 4,80 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Jubiläumsbier 1692 5,50 €

Pinot rosé brut
Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden 7,50 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco
aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei- 5,80 €

Kombucha aus eigener Herstellung
Selbst fermentierter japanischer Bio-Sencha mit natürlicher Perlage. 5,80 €

Saft von Apfel und Quitte aus dem Schlossgarten 4,50 €

SUPPE UND VORSPEISEN

Kürbis-Kokos-Suppe, Ingwer, Curry, Kresse 8 €

„Brot zum Bier“
Leberwurst, Walnussbutter,
Linsenaufstrich, Griebenschmalz vom Bio-Waldschwein 8 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen
Baguette von der Bäckerei Altmann 13 €

Eingelegter schwarzer Rettich
Kimchi, Belugalinsen, Kräutermayonnaise 13 €

„Vitello Tonato“ vom Wildschweinrücken
Geräucherte Forelle, Kapern, Limette, Rucola, Mayonnaise 15 €

Gebeizter Zander, Fischhof Mulzer
Rote Bete, Granny Smith, Kümmelchip 16 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup 13 €

Kleiner Braten vom Bio-Schwein, Reiberknödel 13 €

HAUPTSPEISEN

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer
Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 19 €

Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer
Pommes, Salat 22 €

Wildschweinkeule aus heimischer Jagd
Serviettenknödel, Blaukraut, Calvados-Rahmsoße, Preiselbeeren 25 €

Saure Lunge vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger
Reiberknödel, Salat 22 €

Bio-Schweinefilet, Naturlandhof Beer
Spätzle, Pfifferlingsrahm 29 €

Ragout vom Juradistl-Lamm, Arche-Hof Gut Laubenhard
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille 26 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer
Kartoffeln, Kräuterbutter, Salat 20 €

Kürbis-Quiche
Kräuterschmand, Kerne, Salat 16 €

Kichererbsen-Linsen-Curry
Kartoffeln, Gemüse, Minzjoghurt, Fladenbrot 18 €

Herbstliche Veggie Bowl
Quinoa, fermentiertes Gemüse, brauner Basmati
Linsennudeln, gebratenes Salatherz, Tahina-Dip 19 €

SÜSSES

Crème brûlée von der Tonkabohne
Bio-Vanille, Zwetschgen aus dem Schlossgarten,
Haselnusseis vom Biohof Riepl 10 €

Ingwer Grießflammerie
Cassissorbet, Orangenfilets, Granola 10 €

Für Kinder:
Eis, verschiedene Sorten, vom Biohof Riepl 3,80 €

DESSERTWEIN

2012 Vin Santo del Chanti Classico
Castello di Meleto, Giaole in Chianti, 5cl 6 €