

### **Liebe Gäste,**

Herzlich willkommen bei uns im Lichtblick!

**Wir wollen SIE zufrieden stellen und wünschen uns, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.**

Einen großen Teil trägt unsere Küche dazu bei, die qualitativ hochwertige Produkte kunsthandwerklich verarbeitet. Unsere Produkte sollen mit Respekt behandelt werden, indem wir sie nicht verfälschen. Der Kalender der Jahreszeiten bestimmt unsere Gerichte, indem wir Ihnen saisonal angebotene Produkte empfehlen.

Die gelungenen Gerichte unserer Küche wollen wir Ihnen mit einem freundlichen, aufmerksamen, Ihnen zugewandten Service, der nicht an Etikette gebunden ist, servieren.

Am Ende steht der Preis, der mit unserer Leistung konform geht.

**Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Kellner und Fragen Sie nach unserer Allergen-Karte. Wir werden in Rücksprache mit der Küche Ihr Essen anpassen!**

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.



**Slow Food<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.**

### Aperitif und Sekt

0,1 l

Rosé Sekt trocken <i>Geldermann</i>	6,50 €
Prosecco Extra Dry	5,50 €
Sekt Cuvée alkoholfrei <i>Staatsweingut Freiburg</i>	5,50 €
Aperol Spritz (1)	7,50 €
Sekt Hibiskusblüte (1)	7,50 €

4 cl

Sherry	6,50 €
Martini Bianco, Rosso	6,50 €
Portwein	6,50 €
Campari Soda (1)	8,50 €
Campari Orange (1)	8,50 €
Cynar	6,50 €
Pernod	6,50 €

### Unsere besondere Empfehlung

Rosé Sekt trocken Geldermann	0,1	6,50 €
Markgräfler Feldsalat mit Speck und Kracherle	klein	7,50 €
	groß	10,50 €
Kürbisrahmsuppe		6,50 €
Kürbisrahmsuppe mit gebratener Garnele		8,50 €
Vitello von der Putenbrust mit Kokos-Thunfischsoße und Salatbukett		13,50 €
Thunfisch-Carpaccio mit schwarzem Sesam, Wasabi und Salatbukett		14,50 €
Hausgebeizter Rote Bete Lachs mit Rösti, frischem Meerrettich und Salatbukett		16,50 €
Saftig geschmorte Gänsekeule mit Honig-Ingwerjus Apfel-Rotkraut und gebratenen Landbrot-Knödeln		19,50 €
Steak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein „250 g“ mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Blattspinat		22,50 €
Gewürzorange mit Topfenmousse		8,50 €

### Unser Küchenchefmenü

3 Gang 39.00€ oder 4 Gang 46,00 €

### Vorspeisen & Salate

**Markgräfler Feldsalat** 12,50 €  
mit sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan  
und Pinienkernen

**Riesengarnelen „Black Tiger“** 16,50 €  
in Olivenöl mit Knoblauch,  
Rosmarin und Chili gebraten

**Carpaccio mit Parmesan** 12,50 €  
rohes, hauchdünn geschnittenes  
Rinderfilet und Salatbukett

**Gebratene Jakobsmuscheln** mit Linsen-Mango-Salat 18,50 €

#### Salate

Kleiner gemischter Salat 6,50 €

Großer gemischter Salat 9,50 €

Großer Salatteller

-mit gebratenem Sesamhähnchen 12,80 €

-mit Ziegenfrischkäse 12,80 €

**Salatteller "Land und Meer"** 16,80 €

- mit gebratenem Fischfilet,  
Garnele und kleinem Rindersteak

#### Suppen

Kürbisrahmsuppe 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,50 €

#### Fischsuppe

mit Garnele,  
Muscheln und Fisch 10,50 €

### Pasta und Vegetarisches

- Spaghetti in pikanter Tomatensoße mit gebratenen Garnelen		18,50 €
- Orangenpolenta mit Ziegenfrischkäse überbacken und Ratatouillegemüse		16,50 €
- Kürbis-Risotto mit Ziegenfrischkäse	<b>Vorspeise</b>	12,50 €
	<b>Hauptgang</b>	16,50 €

### Hauptgerichte Fleisch

- Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Rote Beete - Meerrettichrisotto		19,50 €
- Kaninchenkeule mit Thymian und Zitrone gebraten Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln		24,50 €
- Zart rosa gebratenes Lammhüftchen mit Chorizo und Gnocchi		22,50 €
- Rinderrückensteak „Premium“ Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	200g	24,50 €
	300g	30,50 €
- Maishähnchenbrust mit Kräutern gebraten mit gebratenem Spargel und Safran-Risotto		22,50 €

### Fisch

- Ossobuco vom Seeteufel		28,50 €
- Ganzer Wolfsbarsch vom Grill		26,50 €
- Ganze Seezunge vom Grill		32,50 €
- Zanderfilet kross gebraten		20,50 €

zu unseren Fischgerichten Servieren wir Ihnen:  
Blattspinat **oder** Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

## Desserts

Crème Brûlée	6,50 €
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Espresso-Sabayone	8,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,50 €
Dessert-Variation " <b>Lichtblick</b> "	9,50 €
Eine Kugel Sorbet oder Vanilleeis	2,50 €

### Für unsere kleinen Gäste

- Pfannkuchen  
mit Zimt und Zucker 450 Cent
- Spaghetti  
mit Tomatensoße 650 Cent
- Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken  
mit Kartoffeln 950 Cent

### Vesper und was zum Naschen

- Grana Padano  
mit Feigensenf 8,50 €
- Rindfleischsalat  
mit Brot 9,50 €
- Rindfleischsalat  
mit Rosmarinkartoffeln 11,50 €
- Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Brot 14,50 €
- Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Rosmarinkartoffeln 16,50 €

## Unsere offenen Weine

### Gutedel trocken

Weingut M. Kiefer, Ballrechten-Dottingen

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
2,60 €	5,20 €	10,20 €

### Weißburgunder trocken

Weingut M. Kiefer, Ballrechten-Dottingen

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,20 €	6,40 €	12,60 €

### Weißburgunder trocken

Weingut Bercher, Burkheim

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,60 €	7,20 €	14,20 €

### Grauburgunder trocken

Weingut Bercher, Burkheim

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,90 €	7,80 €	15,40 €

### Riesling trocken

Weingüter Geheimrat J. Wegeler

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,80 €	7,40 €	14,60 €

### Rotwein & Rosé

#### Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Bercher, Burkheim

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,40 €	6,80 €	13,40 €

#### Spätburgunder Rotwein trocken

Weingut M. Kiefer, Ballrechten-Dottingen

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,60 €	7,20 €	14,20 €

#### Spätburgunder Rotwein trocken

Weingut Bercher, Burkheim

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
4,20 €	8,40 €	16,60 €

#### Weinschorle weiß oder rot

<b>0,25 l</b>
3,50 €



## Unsere offenen Weine

### Chardonnay trocken Weingut Dr. Schneider Zunzingen

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,40 €	6,80 €	13,40 €

### Arneis D´Alba Weißwein Piemont Italien

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,90 €	7,80 €	15,40 €

### Tarantino Crianza „el cacho“ Spanien

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,60 €	7,20 €	14,20 €

### Chianti Albergotti Roso Italien

<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
3,40 €	6,80 €	13,40 €

**Fragen Sie nach unserer Weinkarte!**

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Heiße Schokolade	3,20 €

## Beutel Tee

2,40 €

- Schwarztee
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Pfefferminztee
- Fencheltee
- Heiße Zitrone

## Offener Tee

4,80 €

## Grüner Tee

mild und aromatisch

**Earl Grey / Darjeeling** schwarz  
aromatisch - Bergamotte

**English Breakfast** schwarz  
munter machende  
Frühstücksmischung

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,33 l</b>	<b>1 l</b>	
Hornberger Lebensquell Mineralwasser <i>naturelle</i>	2,80 €	6,00 €	
Hornberger Lebensquell Mineralwasser <i>medium</i>	2,80 €	6,00 €	
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,75 l</b>
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser "Classic" Gourmet	2,00 €	3,80 €	5,50 €
Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser "Natur"		<b>0,5 l</b>	3,80 €
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>	
Hornberger Lebensquell Tafelwasser	1,90 €	3,60 €	
Orangina gelb	2,80 €		
Orangina rot	2,80 €		
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>	
Cola (1, 8)	2,00 €	3,80 €	
Fanta (1)	2,00 €	3,80 €	
Sprite	2,00 €	3,80 €	
Spezi (1, 8)	2,00 €	3,80 €	
Apfelschorle	2,00 €	3,80 €	
Apfelsaft naturtrüb	2,20 €	4,00 €	
Orangensaft	2,20 €	4,00 €	
Coca Cola light	2,50 €		
Johannisbeerschorle	2,00 €	3,80 €	
Traubensaftschorle	2,00 €	3,80 €	
	<b>0,2 l</b>		
Bitter Lemon Thomas Henry (9)	2,80 €		
Tonic Water Thomas Henry (9)	2,80 €		
Traubensaft	2,50 €		
Johannisbeernektar	2,50 €		

- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) Phosphat
- (8) Milcheiweiß
- (9) Koffeinhaltig
- (10) Chininhaltig
- (11) Süßungsmittel

### Digestifs &

2 cl

#### Faude feine Brände

Quitte	7,50 €
Himbeere	7,50 €
Blutorange	7,50 €
Kirsche	7,50 €
Rote Beete	7,50 €

#### Matthias Kiefer

Kirsch	6,50 €
Williams Birne	6,50 €
Obstler	5,50 €
Mirabelle	6,50 €

#### Matteo Ascheri

Grappa di Barolo	6,50 €
Grappa di Moscato	5,50 €
Grappa di Dolcetto	5,50 €
Grappa di Nebbiolo	5,50 €

Ramazotti (1)	4,50 €
Fernet (1)	4,50 €
Jägermeister (1)	4,50 €
Amaretto (1)	4,00 €
Baileys (1)(9)	4,00 €
Jack Daniel's (1)	6,50 €
Jim Beam (1)	6,50 €
Johnnie Walker red (1)	6,50 €
Johnnie Walker black (1)	8,50 €
Havana Club	6,50 €
Bacardi	6,50 €
Wodka	6,50 €
Calvados (1)	4,50 €

### Gin ( Tonic, Negroni, Vesper ... )

4 cl

Needle Blackforest	8,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry	9,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Sloe	9,50 €
Ginger 36 Organic Gin Bio	7,50 €
Hendrick's	8,50 €
Mombasa Club	9,50 €
Tangeray	9,50 €
Bimmerle Schwarzwald Dry Gin	7,50 €

## Bier von der Familienbrauerei Ketterer aus Hornberg

### Ketterer Pils vom Fass

<b>0,2 l</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
2,00 €	3,00 €	4,50 €

### Ketterer Weißbier vom Fass

<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
3,00 €	4,50 €

### Ketterer Weißbier alkoholfrei

<b>0,5 l</b>
4,50 €

### Ketterer Pils ohne Filter alkoholfrei

<b>0,33 l</b>
3,00 €

### Radler

<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
3,00 €	4,50 €

### Weißbier

Kristall	<b>0,5 l</b>	4,50 €
Dunkel		4,50 €