





Speisekarte

Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	6,50
Karotten-Ingwersuppe	7,90
Kleiner Salatteller ^(4,2)	6,90
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Kräuterkruste und Salatbukett ^(4,2)	12,90


Hauptgänge

Schwein



„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	22,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	21,60
 Schweinefilet mit Kräuterkruste an Rahmsoße dazu Karotten und hausgemachte Herzoginkartoffeln	26,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Soße nach Wahl	19,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	19,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	19,90

Pute



Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm, mit Pommes frites und Soße nach Wahl <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute; aus Aichhalden-Rötenberg</i>	22,80
 Putenrollbraten von der Schwarzwaldfarm mit einer Zwiebelfüllung an Bratensoße & hausgemachten Kartoffelknödeln	24,90
Rosa gebratene Entenbrust an Kirsch-Rotweinssoße dazu Rahmwirsing und hausgemachte Krokettten	29,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	24,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Rahmnudeln	24,80
Gebratene Wolfsbarschfilet auf Grünkohl-Risotto an Zitronen-Dill-Soße	26,90

Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter an Bratensoße dazu hausgemachte Kroketten	29,90
Zwiebelrostbraten an Bratensoße mit Pommes frites	27,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Kroketten	24,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti	27,80

Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	27,90
Hirschgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	25,90
Rehrücken mit Preiselbeeren, Rotkraut und hausgemachten Serviettenknödeln	31,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
„Gnocchi Pfanne“ mit Frühlingsgemüse und Parmesan	18,90



Weißkohlroulade mit veganem Hackfleisch & Grünkohlrisotto	21,90
---	-------

Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der		20,90
... „Chef-Salat“ (4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti		24,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse		18,90



Extra Portion Soße

Bratensoße 3,00 Rahmsauce 3,50 Pilzrahmsauce 4,00

Für den Nachservice Soße zum Gericht berechnen wir einen Aufpreis von 1,50

Vesper



Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,40
-------------------------------	-------



Straßburger-Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,90
---	-------



Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90
---	-------

Hinweis in eigener Sache:

Für die Verpackung Ihrer Speisen zum Mitnehmen erlauben wir uns Ihnen pro Verpackung 1,50 € in Rechnung zu stellen.

Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch aus dem Gutschein. Ehrengastgutscheine ausgeschlossen.

Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	4,20
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	11,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	6,90
Schokotörtchen mit halbflüssigem Kern mit Macadamia Eis	11,90
Hausgemachtes Waldmoos im Glas süßer Mooskuchen mit Blattspinat, Sahne-Mascarpone-Vanille-Creme, dekoriert mit Granatapfel	7,90
Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne Erdbeere/ Vanille /Schokolade	3,90 / 4,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20
Cassis / Mango/ Zitrone / Blutorange	
1 Kugel Eis	1,30
Erdbeere / Vanille / Schokolade / Haselnuss	

Kennen Sie schon unseren Saal?

Feierlichkeiten jeglicher Art möglich ♥

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

