






## Speisekarte

### Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	5,90
Bärlauchcremesuppe	6,20
Spargelcremesuppe	6,40
Kleiner Salatteller <sup>(4,2)</sup>	5,50
 Geräuchertes Forellenfilet mit Bärlauch-Butter und Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	11,90
 Gratiniertes Ziegenkäse unter der Nusskruste auf einem Rote Beete Duo	12,90

### Hauptgänge


#### Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	16,40
„Spaghetti a la Mühle“ mit Blattspinat, Kirschtomaten, Feta und Pinienkerne	16,90
Grünkernbratling mit einer Kräutersoße auf Mediterranem Gemüse 	15,90


#### Spargel

Spargelteller mit Wacholder- Schinken, neue Kartoffeln und Sauce-Hollandaise	18,90
Spargelrolle, Spargel im Pfannkuchen mit Wacholder-Schinken eingerollt, gratiniert mit Käse und Bärlauch-Hollandaise	19,80
Portion Spargel zum Hauptgang dazu	9,90

#### Schwein


„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	18,90
 Schweinefilet an Rahmsoße mit Karottenpüree und hausgemachten Herzoginkartoffeln	20,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	18,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachte Spätzle	18,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	18,90

#### Pute / Geflügel

 Putensteak mit Spargel und Salzkartoffeln	22,90
<i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der <b>Schwarzwaldfarm-Pute</b>, aus Aichhalden-Rötenberg</i>	
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinssoße dazu Karottenpüree und hausgemachte Krokettten	27,90






## Rind / Kalb

Rumpsteak an Bratensoße & Kräuterbutter dazu hausgemachte Kroketten	26,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	21,90
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Kroketten	21,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti	21,90
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit Bandnudeln	20,90

## Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing und hausgemachte Kroketten	22,60
Zarter Rehbraten mit gebratenen Champignons und hausgemachten Kroketten	23,90

## Fisch

 Fangfrische Forelle Müllerin dazu Salzkartoffeln	20,90
 Fangfrische Forelle mit Bärlauch Füllung dazu Salzkartoffeln	21,40
 Gebratenes Lachsforellenfilet auf Zitronen-Lauch-Bandnudeln	22,90
Pochierte Zander-Spinat-Röllchen an Karotten-Püree und Salzkartoffeln	21,90
Gebratenes Doraden Filet auf Bärlauch Risotto und Zitronensauce	21,90

## Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der 	19,90
... „Chef-Salat“ (4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	20,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	17,90

## Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

## Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	3,30
Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeerschaum	7,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	9,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	6,20
Toblerone- Parfait mit lauwarmen Beerenragout	10,90
Hausgemachtes Rhabarber-Tiramisu im Glas	6,90
Gemischtes Eis	3,60
Gemischtes Eis mit Sahne	4,10
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20