





Speisekarte

Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	6,50
Thailändische Zitronengras-Suppe mit Geflügelspieß	9,70
Kleiner Salatteller ^(4,2)	6,90
Krevetten-Cocktail mit Eisbergsalat, Chilli und Knoblauchbaguette	11,90
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Kräuter-Nusskruste und Salat-Bukett ^(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 an Rahmsoße bunten 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 Krokette	19,90

Pute



Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm mit Pommes frites und Soße nach Wahl <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung aus Aichhalden-Rötenberg</i>	22,80
 Putenrollbraten von der Schwarzwaldfarm mit einer Zwiebelfüllung an Bratensoße und hausgemachten Kartoffelknödeln	24,90
Rosa gebratene Entenbrust auf knackigem gewoktem Gemüse, Erdnüsse, Koriander und hausgemachten Kartoffel-Sesam Bällchen	29,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	24,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet auf geschmorten Gurken, Senfsoße & Salzkartoffeln	24,80


Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter an Bratensoße dazu hausgemachte Krokette	29,90
Zwiebelrostbraten an Bratensoße mit Pommes frites	27,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokette	24,90
Pfeffer-Rahmgeschnetzeltes mit Bandnudeln	26,90



Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Ratatouille Gemüse & hausgemachte Krokette	27,90
Wild-Bolognese mit Bandnudeln	26,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
„Sommerrahmnudeln“ Bunte Tagliatelle mit Gemüse	17,90
 „Gnocchi Pfanne“ mit Zucchini, Paprika, Cocktailtomaten und veganem Käse	18,90

Bunte Salatteller...



... Cesar Salad mit gebratenen Putenmedaillons von  mit Parmesan- Dressing	20,90
... „Chef-Salat“ ^(4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	24,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	18,90
... mit Karotten-Sesam-Sticks und Sweet-Chilli-Soße 	18,90

Extra Portion Soße

Bratensoße 3,00 Rahmsoße 3,50 Pilzrahmsoße 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
Curry-Wurst mit hausgemachter pikanter Soße und Pommes frites	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)	7,40
Joghurt-Mango-Parfait mit Fruchtspiegel	11,90
Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne Erdbeere/ Vanille /Schokolade	3,90 / 4,90
Eiskaffee 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	7,90
Hausgemachtes Waldmoos im Glas süßer Mooskuchen mit Blattspinat, Sahne-Mascarpone-Vanille-Creme, dekoriert mit Granatapfel	7,90
Sorbet-Teller 3erlei Sorbet´s mit frischen Früchten und Sahne garniert	10,90
Affogato: eine Tasse Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	5,50
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20
Cassis / Mango/ Zitrone / Blutorange	
1 Kugel Eis	1,30
Erdbeere / Vanille / Schokolade / Walnuss	

Kennen Sie schon unseren Saal?

Feierlichkeiten jeglicher Art möglich ♥

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

