






## Speisekarte

### Vorspeise / Suppen


Flädlesuppe	6,50
Curry-Zitronengrassuppe mit Kokosschaum	7,80
Kleiner Salatteller <sup>(4,2)</sup>	6,90
 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich, Apfelspalten & Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	11,90
 Gebackener Ziegenkäse mit gebratener Zucchini und Salatbukett	12,90

### Hauptgänge

#### Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	21,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	20,60
 Schweinefilet mit Kräuterkruste an Rahmsoße dazu Zucchini Gemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln	25,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	19,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	19,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	19,90

#### Pute

 Putenrollbraten an Bratensoße mit Rotkraut & hausgemachte Kartoffelknödel <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute', aus Aichhalden-Rötenberg</i>	24,90
Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm mit Pommes frites	22,60
Rosa gebratene Entenbrust an Kirsch-Rotweinsauce dazu Rahmspitzkohl und hausgemachte Krokettten	29,90





#### Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter an Bratensoße dazu hausgemachte Krokettten	28,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	25,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokettten	23,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsoße mit Kartoffelrösti	25,80



## Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmspitzkohl & hausgemachte Kroketten	27,90
Zarter Rehbraten mit gebratenen Champignons und Serviettenknödel	25,90


## Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
 Süßkartoffel-Curry mit Reis	18,40
 Gefüllte Weißkohlroulade mit veganem Hackfleisch an Kräutersauce mit Salzkartoffel	19,90

## Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	23,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rahmnudeln	24,80
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rote- Linsen-Risotto und Zitronensauce	25,90

## Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der 	20,90
... „Chef-Salat“ (4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	22,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	18,90
... mit Fischvariation	19,90

## Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,40
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

## Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	4,20
Eiskaffee mit Sahne	7,90
Vanille-Panna-Cotta mit Maracuja-Schaum	8,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	11,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	6,90
Joghurt-Limetten- Parfait mit lauwarmen Zwetschgen	11,90
Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu im Glas	7,90
Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne	3,90 / 4,90
Erdbeerbecher 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis mit Marinierten Erdbeeren und Sahne	8,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20