



## Speisekarte

### Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	5,90
Curry-Zitronengrassuppe mit Kokosschaum	6,80
Kleiner Salatteller <sup>(4,2)</sup>	5,50
 Geräuchertes Forellenfilet mit Butter und Salatbukett <sup>(4,2)</sup>	11,90
 Gratiniertes Ziegenkäse unter der Kräuterkruste auf Rote-Beete-Duo & Salatbukett	12,90

### Hauptgänge

#### Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	18,90
 Schweinefilet an Rahmsoße mit lila Karotten 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
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	19,60

#### Pute / Geflügel

 Putensteak mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute', aus Aichhalden-Rötenberg</i>	22,90
Rosa gebratene Entenbrust an RotweinsöÙe dazu Rahmwirsing und hausgemachte Krokettten	27,90



#### Rind / Kalb

Rumpsteak an BratensoÙe & Kräuterbutter dazu hausgemachte Krokettten	26,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	22,90
Rinderbäckchen an RotweinsöÙe mit hausgemachten Krokettten	21,90
Rindermedaillons an PfefferrahmsöÙe mit Kartoffelrösti	22,90
 Kalbsmedaillon an RahmsöÙe mit Bandnudeln	28,90

## Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	16,40
„Sommerrahmnudeln“ Bunte Tagliatelle mit Gemüse	16,90
 Süßkartoffelcurry mit Reis	16,50

## Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing und hausgemachte Krokette	22,90
Zarter Rehbraten mit gebratenen Champignons und hausgemachten Krokette	23,90
Rehrücken mit Preiselbeer-Soße und hausgemachten Spätzle	29,90

## Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	20,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet auf Zitronen-Rahmnudeln	22,90
Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce dazu Gemüse & Reis	21,90
Gebratenes Doraden Filet auf Fenchel 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
... mit gebratenen Garnelen	23,90

## 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 Himbeerschaum	7,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	10,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	6,20
Joghurt-Limetten- Parfait mit Minzsoße und marinierten Erdbeeren	10,90
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	6,90
Gemischtes Eis	3,60
Gemischtes Eis mit Sahne	4,10
Erdbeerbecher	6,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20