

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle⁴</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Creemesuppe vom frischem Knoblauch mit Chilisahne⁴</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen</i>	<i>6,00 €</i>

Vorspeisen

<i>Kleiner Salatteller^{2,3,9,11}</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Großer Salatteller^{2,3,9,11}</i>	<i>8,50 €</i>
<i>mit Ei, Käse und Schinkenstreifen</i>	<i>11,00 €</i>
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>13,00 €</i>
<i>mit sautierten Pfifferlingen</i>	<i>14,50 €</i>
<i>mit paniertem Schweineschnitzel</i>	<i>15,50 €</i>
<i>mit gebratenem Forellenfilet und Pfifferlingen</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter³,</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs auf knusprigen Kartoffelpuffer Dill-Senf-Sauce^{3,8}</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Schwarzwälder Vesper Brett mit Schwarzwälder Schinken, Kirschwasser Salami, Vesper Speck, Landjäger, Kochschinken, Käse, mit Tomate, Ei, Essiggurken, Zwiebelringen ausgarniert, dazu reichen wir Schwarzwälder Bauernbrot und Butter</i>	<i>12,50 €</i>

Vegetarische Gerichte

*Frische Champignons mit Tomaten und Kräutern gebraten,
auf Rösti mit Käse überbacken, Salatteller_{2,3,9,11} 14,50 €*

*Badische Käsesahnespätzle in der Pfanne serviert
mit Röstzwiebeln und Salatteller_{2,3,4,5,8} 12,50 €*

*Veggie Burger mit Avocado-creme, Zwiebelringen, Gurke,
Tomate und Mozzarella, dazu Röstitaler mit Kräutersauerrahm
und Salatteller₁₀ 14,50 €*

*Panierter Mozzarella auf Tomaten – Sahneragout,
Gemüsebukett, Butterkartoffeln und Salatteller_{2,3,9,11} 13,50 €*

Gerichte aus Meer, See und Fluss

*Gebratenes Pangasiusfilet mit Sommergemüse
und Salatteller_{2,3,9,11} 14,50 €*

*Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
Sommergemüsebukett und Salatteller_{2,3,4,9,11} 13,50 €*

*Schwarzwaldforellenfilets “Müllerin Art” mit Sommergemüse,
und Salatteller_{2,3,9,11} 18,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Sommergemüse
und Salatteller_{2,3,9,11} 21,50 €*

*Victoriabarschfilet mit frischem Knoblauch gebraten
Sommergemüse, Salat_{2,3,9,11} 19,50 €*

**zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln oder Butternudeln
oder Basmatireis**

Hauptgerichte

<i>Schweinebraten mit Pilzrahmsouße, Apfelrotkohl, Broccoli, Kartoffelpüree und Salatteller</i> _{2,3,9,11}	13,00 €
<i>Schwarzwälder Teller mit Schäufele, Rindswurst und Bauchspeck auf Sauerkraut, Kartoffeln, Salatteller</i> _{2,3,8,9,11}	14,50 €
<i>Rahmhacksteak mit Pilzrahmsauce, Sommergemüse hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i> _{2,3,9,11}	14,50 €
<i>Rindfleischburger vom Grill mit Tomaten, Gurken, Salatblatt und Bacon im Hamburger Brötchen, Pommes Frites und Salat</i> _{2,3,9,11}	14,50 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken, Gemüse, hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	21,50 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“, Sommergemüse, Pommes Frites und Salatteller</i> _{2,3,9,11}	17,50 €
<i>Paniertes Kalbschnitzel mit Sommergemüse, Pommes Frites und Salat</i> _{2,3,9,11}	23,50 €
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Sommergemüse, Pommes Frites und Salatteller</i> _{2,3,9,11}	18,50 €
<i>Putengeschnetzeltes in Curryrahmsouße mit Basmatireis und Salat</i> _{2,3,9,11}	15,50 €
<i>Putensteak mit Sesam – Curry Kruste auf Mangochutney, Pommes Dauphine, Sommergemüse und Salat</i> _{2,3,4,5,8}	17,50 €

*Medaillons von der Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten,
auf Portweinjus mit Sommergemüse, Kräuterschupfnudeln,
Salat^{2,3,4,5,8} 16,50 €*

*Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce,
Waldpilze in Rahm, hausgemachte Eierspätzle, Salat^{2,3,9,11} 21,00 €*

Für zwei Personen:

*Schweinefilet im Ganzen gebraten mit sautierten Pfifferlingen
Herzoginkartoffeln, Spätzle, Gemüse und Salatteller 46,00 €*

Und bitte nicht vergessen:

*Auch für Weihnachtsfeiern, Firmenausflüge, Betriebsjubiläen, Familienfeiern,
Seniorenausflüge, Klassentreffen und sonstiges sind wir immer für Sie da.*

Egal ob 5, 50 oder 500 Personen.

*Fragen Sie einfach unverbindlich nach. Gerne erstellen wir ein Angebot nach
Ihren Wünschen.*

Auch Partyservice außer Haus

