

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Bärlauchcreme mit gebeizten Lachsstreifen</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cremesuppe vom frischem Knoblauch mit Chilisahne</i>	<i>5,00 €</i>

Vorspeisen

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Großer Salatteller</i>	<i>9,50 €</i>
<i>mit gebratenem Forellenfilet</i>	<i>17,50 €</i>
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs auf knusprigen Röstitaler, Dill-Senf-Sauce und Salatgarnitur</i>	<i>13,50 €</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>14,50 €</i>

Vegetarische Gerichte

*Frische Champignons mit Tomaten und Kräutern gebraten,
auf Rösti mit Käse überbacken, Salatteller* **15,50 €**

*Badische Käsesahnespätzle in der Pfanne serviert
mit Röstzwiebeln und Salatteller* **13,50 €**

*Veggie Burger mit Avocadocreme, Zwiebelringen, Gurke,
Tomate und Mozzarella, dazu Süßkartoffel Pommes mit
Kräutersauerrahm und Salatteller* **16,50 €**

*Kichererbsen Ragout mit Gemüsestreifen, Basmatireis
dazu ein Salatteller* **14,50 €**

Gerichte aus Meer, See und Fluss

*Gebratenes Pangasiusfilet mit Gemüse
und Salatteller* **16,50 €**

*Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
Gemüse und Salatteller* **15,50 €**

*Schwarzwaldforellenfilets "Müllerin Art" mit Gemüse,
und Salatteller* **20,50 €**

*Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Gemüse
und Salatteller* **23,50 €**

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

Hauptgerichte

<i>Schweinebraten mit Pilzrahmsoße, Spätzle, Gemüse und Salatteller</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Kalbsbraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Salatteller</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Schwarzwälder Teller mit Schäufole, Rindswurst und Bauchspeck auf Sauerkraut, Kartoffeln, Salatteller</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Schweinehaxe auf Sauerkraut mit Malzbiersoße Kartoffeln und Salatteller</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Rahmhacksteak mit Pilzrahmsauce, Sommergemüse hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Rindfleischburger vom Grill mit Tomaten, Gurken, Salatblatt und Bacon im Hamburger Brötchen, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“, Gemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, Gemüse, Spätzle und Salatteller</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Gemüsebukett, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Basmatireis und Salatteller</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Gebratene Hähnchenbrust auf Cognacrahmsoße mit Gemüse, Schupfnudeln, Salatteller</i>	<i>18,50 €</i>

*Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce,
Waldpilze in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salatteller* 24,50 €

*Hirschbraten mit Kartoffeln, Apfelrotkohl und
Salatteller* 19,50 €

Für zwei Personen:

*Schweinefilet im Ganzen gebraten mit sautierten Waldpilzen
Herzoginkartoffeln, Spätzle, Gemüse und Salatteller* 47,00 €

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