

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle<sup>4</sup></i>	<i>5,00 €</i>
<i>Creemesuppe 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 Ei, Käse und Schinkenstreifen</i>	<i>12,00 €</i>
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>15,00 €</i>
<i>mit paniertem Schweineschnitzel</i>	<i>17,50 €</i>
<i>mit gebratenem Forellenfilet</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs auf knusprigen Röstitaler Dill-Senf-Sauce</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 Avocado-creme, Zwiebelringen, Gurke,  
Tomate und Mozzarella, dazu Röstitaler 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 Sommergemüse  
und Salatteller* **16,50 €**

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

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

*Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Sommergemüse  
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>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“, Sommergemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Paniertes Kalbschnitzel mit Sommergemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, Gemüse, Spätzle und Salatteller</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Sommergemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Basmatireis und Salatteller</i> <sup>2,3,9,11</sup>	<i>17,50 €</i>
<i>Hähnchenbrust gebraten mit Cognacrahmsoße, Sommergemüse, Schupfnudeln, Salatteller</i>	<i>18,50 €</i>

*Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce,  
Waldpilze in Rahm, hausgemachte Eierspätzle, Salat*      **24,50 €**

**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***