

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Cremesuppe vom frischem Knoblauch mit Chilisahne</i>	<i>7,00 €</i>

## *Vorspeisen*

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Großer Salatteller</i>	<i>11,00 €</i>
<i>mit Ei, Käse und Schinkenstreifen</i>	<i>15,00 €</i>
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und kleiner Salatgarnitur</i>	<i>7,50 €</i>
<i>„ Toast Hawaii “</i>	
<i>2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i>	<i>9,00 €</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>18,50 €</i>

## ***Vegetarische Gerichte***

*Frische Champignons mit Tomaten und Kräutern gebraten,  
auf Rösti mit Käse überbacken, Salatteller* 18,50 €

*Badische Käsesahnespätzle in der Pfanne serviert  
mit Röstzwiebeln und Salatteller* 16,50 €

*Veggie Burger mit Avocado-creme, Zwiebelringen, Gurke,  
Tomate und Mozzarella, dazu Süßkartoffel Pommes  
und Salatteller* 21,50 €

*Sautierte Steinpilze in Kräuterrahmsoße, dazu  
Serviettenknödel und Salatteller* 18,50 €

## ***Gerichte aus Meer, See und Fluss***

*Gebratenes Pangasiusfilet mit Gemüse  
und Salatteller* 20,50 €

*Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
Gemüse und Salatteller* 19,50 €

*Schwarzwaldforellenfilets "Müllerin Art" mit Gemüse,  
und Salatteller* 26,50 €

*Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Gemüse  
und Salatteller* 28,50 €

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

## ***Hauptgerichte***

<i>Schweinebraten mit Pilzrahmsoße, Spätzle, Gemüse und Salatteller</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Schwarzwälder Teller mit Schäufele, Rindswurst und Bauchspeck auf Sauerkraut, Kartoffeln, Salatteller</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Schweinehaxe auf Sauerkraut mit Malzbiersoße Kartoffeln und Salatteller</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Rahmhacksteak mit Pilzrahmsauce, Gemüse hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Kalbsbraten mit Pilzrahmsoße, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Broccoli und Salatteller</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Rindfleischburger vom Grill mit Tomaten, Gurken, Salatblatt und Bacon im Hamburger Brötchen, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Pulled Turkey Burger mit Coleslow, Salatstreifen Zwiebelringen, Essiggurken, Pommes Frites und Salat</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Gemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Gemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Panierte Kalbsschnitzel „Wiener Art“, Gemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Basmatireis und Salatteller</i>	<i>22,50 €</i>

*Hähnchenbrust gebraten mit Cognacrahmsoße,  
Gemüse, Schupfnudeln, Salatteller* 23,50 €

*Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce,  
Waldpilze in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salatteller* 31,50 €

*Für zwei Personen:*

*Schweinefilet im Ganzen gebraten mit sautierten Waldpilzen  
Herzoginkartoffeln, Spätzle, Gemüse und Salatteller* 52,00 €

*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*