

## *Suppen*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle* 6,50 €

*Cremesuppe von frischem Knoblauch mit Chilisahne* 7,00 €

*Kürbiscremesuppe mit Whiskey* 7,00 €

## *Vorspeisen*

*Kleiner Salatteller* 6,50 €

*Großer Salatteller* 11,00 €

*mit Ei, Käse und Schinkenstreifen* 16,50 €

*mit gebratenen Putenbruststreifen* 18,50 €

*Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatgarnitur* 10,00 €

*„Toast Hawaii“*

*2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken* 9,00 €

*Schwarzwalder Vesper Brett mit Schwarzwalder Schinken, Kirschwasser Salami, Vesper Speck, Landjäger, Kochschinken, Käse, mit Tomate, Ei, Essiggurken, Zwiebelringen ausgarniert, dazu reichen wir Schwarzwalder Bauernbrot und Butter* 18,50 €

## ***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 Avocadocreme, Zwiebelringen, Gurke,  
Tomate und Mozzarella, dazu Süßkartoffel Pommes  
mit Kräutersauerrahm und Salatteller* 21,50 €

*Sautierte Steinpilze in Kräuterrahmsoße, dazu  
Kartoffelrösti und Salatteller* 20,50 €

## ***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>	<b>18,50 €</b>
<i>Schwarzwälder Teller mit Schäufele, Rindswurst und Bauchspeck auf Sauerkraut, Kartoffeln, Salatteller</i>	<b>19,50 €</b>
<i>Schweinehaxe auf Sauerkraut mit Malzbiersoße Kartoffeln und Salatteller</i>	<b>21,50 €</b>
<i>Rahmhacksteak mit Pilzrahmsauce, Gemüse hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	<b>17,50 €</b>
<i>Kalbsbraten mit Pilzrahmsoße, Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Salatteller</i>	<b>19,50 €</b>
<i>Rindfleischburger vom Grill mit Tomaten, Gurken, Salatblatt und Bacon im Hamburger Brötchen, Pommes Frites und Salatteller</i>	<b>21,50 €</b>
<i>Pulled Turkey Burger mit Coleslaw, Salatstreifen Zwiebelringen, Essiggurken, Pommes Frites und Salat</i>	<b>21,50 €</b>
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“, Gemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<b>24,00 €</b>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Gemüse, Pommes Frites und Salatteller</i>	<b>26,50 €</b>
<i>Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Basmatireis und Salatteller</i>	<b>22,50 €</b>
<i>Hähnchenbrust gebraten mit Cognacrahmsoße, Gemüse, Schupfnudeln, Salatteller</i>	<b>23,50 €</b>

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

*Steaks aus der heimischen Hirschkalbskeule auf  
Baileysahnesauce, Gemüse, Haselnußspätzle, Salatteller* 28,00 €

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce  
Rotkraut, Pommes Dauphine und Salatteller* 29,50 €

*Für zwei Personen:*

*Schweinefilet im Ganzen gebraten mit sautierten Pilzen,  
Wintergemüse, Kroketten, Spätzle und Salatteller* 58,00 €

*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*