

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Cremesuppe von frischem Knoblauch mit Chilisahne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Whiskey</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>16,50 €</i>
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatgarnitur</i>	<i>10,00 €</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</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Schwarzwälder Schinken, Kirschwasser Salami, Vesper Speck, Landjäger, Kochschinken, Käse, mit Tomate, Ei, Essiggurken, Zwiebelringen ausgarniert, dazu reichen wir Schwarzwälder Bauernbrot und Butter</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 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

Schweinebraten mit Pilzrahmsoße, Spätzle, Gemüse und Salatteller 18,50 €

Schwarzwälder Teller mit Schäufele, Rindswurst und Bauchspeck auf Sauerkraut, Kartoffeln, Salatteller 19,50 €

Schweinehaxe auf Sauerkraut mit Malzbiersoße Kartoffeln und Salatteller 21,50 €

Rahmhacksteak mit Pilzrahmsauce, Gemüse hausgemachte Eierspätzle und Salatteller 17,50 €

Kalbsbraten mit Pilzrahmsoße, Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Salatteller 19,50 €

Rindfleischburger vom Grill mit Tomaten, Gurken, Salatblatt und Bacon im Hamburger Brötchen, Pommes Frites und Salatteller 21,50 €

Pulled Turkey Burger mit Coleslow, Salatstreifen Zwiebelringen, Essiggurken, Pommes Frites und Salat 21,50 €

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“, Gemüse, Pommes Frites und Salatteller 24,00 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Gemüse, Pommes Frites und Salatteller 26,50 €

Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Basmatireis und Salatteller 22,50 €

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

*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