







Speisekarte

Vorspeise


Kleiner Salatteller ^(4,2)	4,50
 Gratinierter Honig Ziegenkäse auf Wildkräuter-Rotebeete-Salat	10,90
 Geräuchertes Forellenfilet-Tatar mit mariniertem Apfelring und Salatbukett ^(4,2)	9,90
Flädlesuppe	4,20
Curry-Zitronengrassuppe mit Kokosschaum	5,90

Hauptgänge

Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	16,90
 Holzfällersteak mit Schwarzwälder Speck, Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	16,90
 Schweinefilet an Rahmsoße mit hausgemachten Schupfnudeln	16,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	14,90
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	15,60
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	15,60

Pute

 Saltimbocca von der Pute an Riesling-Rahmsoße mit Erbsen-Minz-Püree und gebratenen Drillingskartoffeln	16,90
Rose gebratene Entenbrust an Rotweinsauce dazu mediterranes Gemüse und hausgemachte Krokettten	19,90

Rind

Rumpsteak an Rosmarinsoße, gegrillter Sellerie & Tomatensalsa dazu hausgemachte Krokettten	22,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelrösti	18,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	18,90
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokettten	17,90

Wild

Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birne, hausgemachte Spätzle & Rotkohl 17,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln 12,90

Sommer-Rahmnudeln: bunte Tagliatelle mit Blattspinat, Karotte & Rote Zwiebeln 12,40

Süßkartoffel-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch, dazu Reis (Vegan) 13,60

Fisch



Fangfrische Forelle Schwarzwälder Art
mit Kirschen, Mandelblättchen dazu Salzkartoffeln 18,60

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter an Lauchzwiebeln-Kartoffel-Ragout 18,90

Gebratener Lachs
auf Zitronen-Rahm-Nudeln 19,90

Bunte Salatteller...

... „Schwäbischer Art“ mit gebratenen Maultaschenstreifen & Speck 14,90

... mit gebratenen Putenmedaillons 15,90

... „Chef-Salat“ ^(4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti 18,90

... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse 15,40

... mit Fischvariation 18,90

Großer Salat mit Feta an Himbeer-Dressing mit Parmesanstreifen, Tomaten & Pinienkerne 14,90

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeerschaum 5,90

Crème Brûlée mit Kirschsorbet 8,90

Waldmoos im Glas 5,70

Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) 5,90

Maracuja-Parfait mit Limetten-Minze-Soße und Früchten garniert 8,90

1 Kugel Sorbet mit Sekt 4,10