

Vorspeisen

Ogen Melone
mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken
und Stangenbrot € 11,00

Geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet
dazu Meerrettichsahne, Butter und Stangenbrot € 9,00

Carpaccio vom Hinterwälder Rind an einer pikanten Marinade
dazu Salatblume vom Wochenmarkt € 14,50

Suppen

Tagessuppe € 4,50

Schwäbische Hochzeitssuppe, serviert in der Terrine mit
Kräuterflädle, Maultaschen, Klößchen und Gemüse € 6,50

Tagesgedeck

Tagessuppe

Tagesangebot

Tagesdessert
Menü € 15,50

ohne Dessert und Suppe € 11,50

Unsere Vegetarische Empfehlung:

Italienische Rigatoni mit frischen Pfifferlingen,
Sommergemüse und Buschtomaten
mit Olivenöl und Kräutern € 12,50

Italienische Fiorelli gefüllt mit Mozzarella auf Blattspinat,
dazu gebratene Champignons € 13,50

Frische Pfifferlinge an einer Kräuter-Sahne-Soße
dazu hausgemachte Serviettenknödel € 16,80

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Gemüsestreifen,
Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch € 11,00

Kleiner Salatteller der Jahreszeit € 4,80

Klassische Gerichte unseres Hauses:

Schliffkopfpfännle
Medaillons vom Kalb, Schwein und Rind
überbacken mit Tomaten-Champignon-Ragout
dazu hausgemachte Spätzle € 18,50

Gekochtes Rindfleisch an einer Schnittlauch-Meerrettich-Soße
dazu Würfelkartoffeln in der Eihülle
und Preiselbeeren € 15,80
Probierportion € 11,80

Rosa gebratenes Rumpsteak (200 g) mit Portweinjus
dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln € 17,80

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
dazu Pommes frites €14,50

Fischgerichte

Gedünstetes Filet vom schottischen Lachs
an einer Orangen-Pfeffer-Soße,
dazu feine Nudeln aus der Region € 17,50
Probierportion € 13,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

dazu Frühlings-Zwiebellauch und neue Kartoffeln € 18,50
Probierportion € 14,50