

Flädlesuppe	6,20	Leberknödelsuppe	7,20
-------------	------	------------------	------

VORSPEISEN

Bunter Salatteller	6,80
--------------------	------

Reibekuchen mit Pfifferlinge in Rahm	12,00
--------------------------------------	-------

2 Hechtklößchen in Rieslingsauce, Blattspinat, feine Nudeln	15,00
---	-------

Vom Schwein

Schweineschnitzel paniert

Pommes frites

18,00

Schweinelendchen in Morchelrahmsauce

hausgemachte Spätzle

31,50

Vom Kalb

Kalbszunge in Madeira

Hausgemachte Spätzle

25,00

Cordon bleu vom Kalbsrücken,

Tagesgemüse, Pommes frites

31,00

Vom Rind

Wiener Sahneleber

hausgemachte Spätzle

18,00

Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce

Tagesgemüse, Kartoffel- Gratin

32,00

Vom Geflügel

Putenschnitzel
Currysauce, gebackene Ananas
Basanti- Reis

23,00

Vom Wild

Refragout
hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

25,00

Fischgericht

Fischteller
Rieslingsauce
Blattspinat, feine Nudeln

32,00

Lammgericht

Lammrücken mit Kräuterkruste
Tagesgemüse, Kartoffel-Gratin

34,00

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce
Hausgemachte Spätzle

27,00

Pfannkuchen mit frischen Pfifferlingen

27,00

Vegetarisches Gericht

Gemüse-Maultaschen
mit
Pfifferlingrahmsauce

18,50

Wurstsalat mit Brot ¹⁵	11,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln ¹⁵	15,00
Blattsalate der Saison mit Putenstreifen	17,50
Blattsalate der Saison mit Zanderknusperle	17,00
Schwarzwälder Bauernschinken dünn geschnitten Butter und Brot	18,00

Unsere Weinempfehlung

1/4 Rammersweierer Roseè
trocken, WG

7,00

1/4 Spätburgunder Rotwein
Weingut Siegbert Bimmerle

7,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe können Sie eine schriftliche Auskunft bekommen