

Flädlesuppe	6,20	Leberknödelsuppe	7,20
Spargelcremsuppe	7,50		

VORSPEISEN

Bunter Salatteller	6,80
Reibekuchen mit Champignons 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

Rehragout
hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren
25,00

Fischgericht

Fischteller
Rieslingsauce
Blattspinat, feine Nudeln
32,00

Lammgericht

Lammrücken mit Kräuterkruste
Tagesgemüse, Kartoffel-Gratin
34,00

Vegetarisches Gericht

Gemüse-Maultaschen
mit
Champignonrahmsauce

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