

Menüs am Abend

Spargelsalat
mit Tomate und Pata Negra Schinken

Cremesuppe von Frühlingskräutern
mit Geflügelklößchen

Menü 1

Gebrautes Lachsmedaillon am Schnittlauchsoße
Stangenspargel und neue Kartoffeln

Menü mit Vorspeise 38,00€

Menü ohne Vorspeise 31,00€

Menü 2

Kalbsleberschnitte
mit Apfel und Zwiebel
Burgunderjus und bunte Gemüse
Schwenkkartöffelchen

Menü mit Vorspeise 39,80€

Menü ohne Vorspeise 32,80€

Menü 3

Rosa gebratene Hirschsteaks
mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne
Spargel und Broccoli, Schupfnudeln

Menü mit Vorspeise 40,60€

Menü ohne Vorspeise 33,60€

Bunte Früchte
Creme von Bourbonvanille
Pralineneis

Vorspeisen

	Euro
Spargelsalat mit Tomate und Pata Negra Schinken	13,50
	Versucherle 10,50
Bunte Vorspeisen von Land und Meer mit vielen Köstlichkeiten der kalten Küche	13,90
	Versucherle 10,80
Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette und Butter	

Salatvariationen

	Euro
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,20
Großer bunter Saisonsalat	6,70
Knackiger Blattsalat mit gebratenen Filetspitzen Paprika & Pilzen, pikant abgeschmeckt	12,50
	Versucherle 9,50
Knusprig gebratene Hühnerbrust im Sesammantel an bunten Blattsalaten serviert	10,20
„Fischersalat“ von Blattsalaten mit gebratenen Fischmedaillons und Krabben	12,90
	Versucherle 10,50

Suppen

Euro

Badische Hochzeitssuppe
von Rinderkraftbrühe
mit Klößchen, Eierstich und Gemüsestreifen 4,70

Bouillabaisse von Fluss- und Meeresfischen
mit Gemüse und Safran im Rieslingsud
Knoblauchaioli 12,90
Versucherle 8,90

Spargelcremesuppe
mit Klößchen, Kräutern und Backerbsen 5,50

Fischgerichte

Euro

Medaillon vom Norweger Lachs in Kräutersoße
Stangenspargel und neue Kartoffeln 23,90
Versucherle 20,90

Doradenfilet mit Seeteufel und Scampi
auf bunten Frühlingsgemüsen 20,90
Reistimbale 17,90
Versucherle

Edelfischteller 24,50
von verschiedenen gebratenen Fluss- und Meeresfischen
auf Riesling-Kräutersoße serviert
Broccoli mit Mandeln
Dampfkartoffeln

Fleischgerichte

	Euro
Rinderfiletspitzen mit Mandeln	15,90
Paprika und Pilze in Currysahne pikant gewürzt Basmatireis	Versucherle 12,90
Badisches Rahmlendchen vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Sahnesoße bunte Gemüse und Butterspätzle	17,90 Versucherle 14,90
Kalbsrückensteak in Butter gebraten mit Stangenspargel und neuen Kartoffeln	24,50
Rumpsteak auf dem Grill gebraten mit pikantem Paprikagemüse und schwarzen Oliven Bratkartoffeln	19,70
Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Bohnen und Grilltomate Kartoffelrösti	25,90
Glasierter Lammhaxe in Rotweinsauce auf bunten Frühlingsgemüsen Bratkartoffeln	16,50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit pikantem Ratatouille und Kartoffelrösti	24,50

Wildspezialitäten

Euro

Herzhaftes Wildragout von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzen und Preiselbeeren Butterspätzle	Versucherle	14,70 11,70
Wildschweinsbraten mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne Broccoli mit Mandeln hausgemachte Kartoffelknödel		16,50
Streifen von der Rehkeule mit Steinpilzen Trauben und Nüssen in Rotweinsauce angeschwenkt hausgemachte Schupfnudeln		16,20
Rosa gebratene Hirschsteaks mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne kleinem Gemüse und Schupfnudeln	Versucherle	22,50 19,50

Zum Vesper und für den kleinen Hunger

Euro

Schinkenbrot von rohem oder gekochtem Schinken mit Meerrettich, Gurke und Ei garniert	5,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkenstreifen herzhaft angemacht serviert mit Pommes frites	7,90 8,90
Unser „Chefsalat“ von Blatt- und Rohkostsalaten mit Tomaten, Ei und Krabbencocktail Schinken und Käse	8,90
Pikant angemachtes Tatar vom Roastbeef mit Gurke, Paprika und Zwiebelwürfeln	16,10
Holzällertoast vom Schweinerücken mit Gemüse & Pilzen Röstbrotwürfeln, Speck und Spiegelei	9,90
Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken	8,50
Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und bunten Salaten	8,90
Kleines Schweineschnitzel nach Wiener Art mit bunten Gemüse und Pommes frites	9,50
Kleines Filetsteak in Rahmsauce serviert mit bunten Gemüse und Kartoffelkroketten	17,50

*Unsere Speisen können Spuren von Glutamat enthalten

Euro

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	3,50
Walnußeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	5,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,20
Gebrannte Vanillecreme mit Rumtopffrüchten und Bratapfelparfait	6,50
Mousse von brauner Schokolade auf Zwetschgenkompott mit weißem Schokoladeneis	6,90
Dessertteller mit einer bunten Auswahl an hausgemachten süßen Leckereien	7,50
Bunte Käseauswahl mit Trauben, Paprika und Zwiebeln	7,90