

Menüs am Abend

Triologie von geräuchertem Ikarimi-Lachs
Gelierter Bouillabaisse
und Mousse von Paprika
an buntem Frühlingssalat



Bärlauchschaumsüppchen
mit Perlhuhnklößchen
feinen Kräutern und Sahnehaube



Menü 1

Duett von gebratenem Norweger Lachsfilet
und Medaillons vom Seeteufel im Knusperteig
auf Lauchfondue mit Kirschtomaten
Hummerschaumsoße, Basmatireis
Menü mit Vorspeise

Menü ohne Vorspeise

49,50€

40,50€

Menü 2

Rosa gebratene Hirschsteaks
mit Waldpilzen in Sahnesoße
kleine Gemüse
hausgemachte Schupfnudeln
Menü mit Vorspeise

Menü ohne Vorspeise

47,80€

38,80€

Menü 3

Argentinisches Rumpsteak
mit zweierlei Zwiebeln
Saubohnen
und röschen Bratkartoffeln
Menü mit Vorspeise

Menü ohne Vorspeise

51,90€

42,90€



Liebelei von Himbeer Panna Cotta
Mousse von Ruby-Chocolate
Sorbet von Himbeere

Vorspeisen

	Euro
Triologie von geräuchertem Ikarimi-Lach Gelierter Bouillabaisse und Mousse von Paprika an buntem Frühlingssalat	15,90
Bunte Vorspeisen von Land und Meer mit vielen Köstlichkeiten der kalten Küche	18,20
	<i>Versucherle</i> 15,20
Matjesfilet Hausfrauen Art mit Apfel, Zwiebeln und Gurke in leichter Creme dazu Salzkartoffeln	14,90
zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette & Butter	

Salatvariationen

	Euro
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,90
Großer bunter Saisonsalat	7,20
Knackiger Blattsalat mit gebratenen Filetspitzen Paprika & Pilzen, pikant abgeschmeckt	15,20
	<i>Versucherle</i> 12,20
Knusprig gebratene Hühnerbrust im Sesammantel an bunten Blattsalaten serviert	12,90
„Fischersalat“ von Blattsalaten mit gebratenen Fischmedaillons und Krabben	15,20
	<i>Versucherle</i> 12,20

Suppen

	Euro
Klare Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage Backerbsen und feinen Kräutern	6,20
Bouillabaisse von Fluss- und Meeresfischen mit Gemüse und Safran, im Rieslingsud Knoblauchaioli	14,90 <i>Versucherte</i> 11,90
Cappuccino von Gartenkarotte mit Ingwer und Garam Masala Gemüsewürfel und feine Kräuter	7,20

Fischgerichte

	Euro
Gedünstetes Rheinzanderfilet in Bärlauchsoße mit Flusskrebsschwänzen Brokkoli und Petersilienkartoffeln	26,50 <i>Versucherte</i> 23,50
Duett von gebratenem Norweger Lachsfilet und Medaillons vom Seeteufel im Knusperteig auf Lauchfondue mit Kirschtomaten Hummerschaumsöße Petersilienkartoffeln	28,90 <i>Versucherte</i> 25,90
<i>Edelfischteller</i> von verschiedenen gebratenen Fluss- und Meeresfischen auf Riesling-Kräutersöße serviert Brokkoli mit Mandeln Dampfkartoffeln	29,90

Fleischgerichte

	Euro
Rinderfiletspitzen mit Mandeln Paprika und Pilze in Currysahne pikant gewürzt Basmatireis	<i>Versucherle</i> 18,40 15,40
Rahmlendchen vom Schweinefilet in Frischkäsesahnesoße mit Frühlingskräutern kleine Gemüse hausgemachte Spätzle	<i>Versucherle</i> 19,90 16,90
Argentinisches Rumpsteak mit Bärlauchbutter confierte Kirschtomaten Speckknusperle Saubohnen und röschen Bratkartoffeln	21,50
<i>Unser Klassiker</i> Rinderfiletmedaillon vom Jungbullen Natur gebraten Schalottenjus kleine Gemüse und Kartoffelrösti	32,90
Geschmortes Lammhäxle auf bunten Frühlingsgemüsen Thymianjus rösche Bratkartoffeln	19,80

Wildspezialitäten

	Euro
Herzhaftes Wildragout von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzen und Preiselbeeren Butterspätzle	15,50 <i>Versucherte</i> 12,50
Rosa gebratene Hirschsteaks buntes Gemüse, Preiselbeerbirne & Waldpilze hausgemachte Schupfnudeln	24,90
Streifen von der Rehkeule mit Pilzen und Trauben in Wildrahmsobe hausgemachte Spätzle	18,20 <i>Versucherte</i> 15,20
<i>von frischer Jagd</i> Braten vom jungen Wildschwein kleine Gemüse Wacholderrahmsobe, Rahmpilze hausgemachte Spätzle	23,50
<i>Für kleine Gäste</i> „Bärenteller“ ein Extra-Teller für den kleinen Gast zum „stibitzen“ bei Mama & Papa	<i>gratis</i>
Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsobe mit Champignons mit hausgemachten Spätzle	12,80
Hausgemachte Schupfnudeln mit Apfelmus	5,00

Zum Vesper und fuer den kleinen Hunger

Euro

Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkenstreifen herzhaft angemacht serviert mit Pommes frites	9,50 10,50
Knackiger Salatteller von bunten Blattsalaten diversen Rohkostsalaten, Tomate und Ei Scheiben von Camembert und Kochschinken	9,90
Pikant angemachtes Tatar vom Roastbeef mit Gurke, Paprika und Zwiebelwürfeln	17,90
Holzällertoast vom Schweinerücken mit Gemüse & Pilzen Röstbrotwürfeln, Speck und Spiegelei	10,90
Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken	8,90
Schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und bunten Salaten	9,90
Kleines Schweineschnitzel nach Wiener Art mit bunten Gemüse und Pommes frites	9,90
Kleines Filetsteak in Rahmsauce serviert mit bunten Gemüse und Kartoffelkroketten	20,90

Unsere Speisen können Spuren
von Glutamat enthalten

Dessert

	Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	3,60
Walnußeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne	5,40
Liebelei von Himbeer Panna Cotta Mousse von Ruby-Chocolate Sorbet von Himbeere	7,90
Joghurt Rhabarber trifft dunkle Schokolade im Gläschen, als Mousse und als Sahneeis	7,90
<i>Unser Desserteller</i> von verschiedenen Cremes und Mousse fruchtigen Söben, Fruchtbukett und hausgemachtem Sorbet	9,50
Feine Käseauswahl von französischem Rohmilchkäse mit Trauben, Paprika und Zwiebeln	8,50

Liebe Gäste,

bitte sprechen Sie uns an, falls Sie eine Lebensmittelallergie haben
und Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen benötigen.

Unsere freundliche Servicekraft gibt Ihnen gerne Auskunft.