

Menüs am Abend

Feines Vom Wildschwein
als Terrine und Sülze
geräuchert als Schinken
an kleinem Ackersalat



Steinpilzcremesuppe
mit Klöbchen im Weckglas
feine Sahnehaube und Kräuter



Menü 1

Gebratener Winterkabeljau
auf Rahmwirsing
Hummerschaumsobe
Petersilienkartoffeln

49,50€

Menü ohne Vorspeise

40,50€

Menü 2

Rosa gebratene Hirschsteaks
mit Waldpilzen in Sahnesobe
kleine Gemüse
hausgemachte Schupfnudeln

47,80€

Menü ohne Vorspeise

38,80€

Menü 3

Geschmorte Hasenkeule
Wacholderrahmsobe
Hausgemachtes Zimtruttkohl
Semmelknödeln

51,90€

Menü ohne Vorspeise

42,90€



Variation von Blutorange und brauner Schokolade
Ragout von Mandarine mit Granatapfel
Sauerrahm-Blutorangeneiscreme

Vorspeisen

Feines vom Wildschwein
als Terrine und Sülze
geräuchert als Schinken
an kleinem Ackersalat

Euro

15,90

Bunte Vorspeisen von Land und Meer
mit vielen Köstlichkeiten der kalten Küche

Versucherle

18,20

15,20

Winterlicher Ackersalat
mit hausgeräuchertem Wildschinken
Tomate und Ei
krossem Kartoffelstroh

14,90

zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen
Baguette & Butter

Salatvariationen

Euro

Kleiner gemischter Beilagensalat
Großer bunter Saisonsalat

4,90

7,20

Knackiger Blattsalat
mit gebratenen Filetspitzen
Paprika & Pilzen, pikant abgeschmeckt

Versucherle

15,20

12,20

Knusprig gebratene Hühnerbrust im Sesammantel
an bunten Blattsalaten serviert

12,90

„Fischersalat“ von Blattsalaten
mit gebratenen Fischmedaillons und Krabben

Versucherle

15,20

12,20

Herbstlicher Ackersalat
mit Speck und Brotcroutons
Knoblauch Honigessig-marinade

Versucherle

11,20

8,20

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
Schaumsüppchen von Süßkartoffel und grünem Curry Klößchen vom Perlhuhn im Weckglas serviert	7,20

Fischgerichte

	Euro
Gebrautes Kabeljaufilet auf Rahmwirsing Hammerschaumsobe Petersilienkartoffeln	26,50 <i>Versucherte</i> 23,50
Variation von gebratenem Norweger Lachsfilet Scampi und Jakobsmuscheln Hammerschaumsobe Brokkoli und Basmatireis	28,90 <i>Versucherte</i> 25,90
<i>Edelfischteller</i> von verschiedenen gebratenen Fluss- und Meeresfischen auf Riesling-Kräutersobe 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 buntes Pilzragout in Sahnesoße kleine Gemüse hausgemachte Spätzle	<i>Versucherle</i> 19,90 16,90
Argentinisches Rumpsteak medium gebraten mit Kichererbsenpüree Saubohnen und Schalottenjus rösche Bratkartoffeln	21,50
<i>Unser Klassiker</i>	32,90
Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet würzige Pfeffersoße kleine Gemüse Sahnekartoffeln	

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 Rahmwirsing Wacholderrahmsobe, Rahmpilze hausgemachte Semmelknödel	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
Unsere Creme Brûlée vanille -Schokosofe beschwipste Kirschen und Fruchtkaviar	7,90
Variation von Blutorange und brauner Schokolade Ragout von Mandarine mit Granatapfel Sauerrahm-Blutorangeneiscreme	7,90
<i>Unser Dessertteller</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.