

Menüs am Abend

Variation vom Matjesfilet
in Buttermilch, Hausfrauen Art
und als Tatar
an bunten Salaten

Schaumsüppchen von roten Linsen
mit Frühlingsrolle von Blutwurst

Menü 1

Trilogie von Norweger Lachsfilet
und Scampi im Tempura,
Atlantik Seeteufelmedaillon
auf Gemüsebulgur
Brokkoli, Hummerschaumsoße
Menü mit Vorspeise

55,50€

Menü ohne Vorspeise

47,50€

Menü 2

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

51,80€

Menü ohne Vorspeise

40,80€

Menü 3

Medaillon vom Jungbullenfilet
mit Senf-Kräuterkruste und confierten Tomaten
kleine Gemüse und Kartoffelkroketten
Menü mit Vorspeise

57,90€

Menü ohne Vorspeise

46,90€

Sauerkirsche trifft braune Schokolade
als Mille-feuille, Creme
und Sorbet

Vorspeisen

Variation vom Matjesfilet
in Buttermilch, Hausfrauen Art
und als Tatar
an bunten Salaten

Euro
15,80

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

Versucherle

18,50
15,50

Duo von Räucherlachs
als Terrine und geräuchert
kleines buntes Salatbukette

15,90

Bunter Ackersalat
in Honig-Knoblauchdressing
Speck und Croutons

Versucherle

11,90
8,90

zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen
Baguette & Butter

Salatvariationen

Kleiner gemischter Beilagensalat
Großer bunter Saisonsalat

Euro

5,50
7,50

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

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 Versucherle 11,90
Cappuccino von Kichererbse und Karotte rotem Curry, bunten Gemüsegewürfen würzig pikant	6,50

Fischgerichte

	Euro
Triologie von Norweger Lachsfilet und Scampi im Tempura, Atlantik Seeteufelmedaillon auf Gemüsebulgur Brokkoli, Hummerschaumsosse	27,50 Versucherle 24,50
Duo von gedünstetem Schwarzwaldforellenfilet und Arktischem Saibling Rieslingsahnesosse mit kleinen Scampi Gemüsemikado und Salzkartoffeln	22,90 Versucherle 19,90
Edelfischteller von verschiedenen gebratenen Fluss- und Meeresfischen auf Riesling-Kräutersosse serviert Brokkoli mit Mandeln Dampfkartoffeln	29,90

Fleischgerichte

	Euro
Rinderfiletspitzen mit Mandeln Paprika und Pilze in Currysahne pikant gewürzt Basmatireis	18,40 Versucherle 15,40
Rahmlendchen vom Schweinefilet mit Pilzen in Sahnesoße kleine Gemüse hausgemachte Spätzle	19,90 Versucherle 16,90
Argentinisches Rumpsteak mit glasiertem Knoblauch Schalottenjus und Bohnenbündel rösche Bratkartoffeln	22,80
Der Klassiker Medaillon vom Jungbullenfilet mit Senf-Kräuterkruste und confierten Tomaten kleine Gemüse und Kartoffelkroketten	32,90
Geschmorte Hauskaninchenkeule auf bunten Gemüsen Rahmsöße mit ,Waldpilzen hausgemachte Spätzle	20,50

Wildspezialitäten

	Euro
Herzhaftes Wildragout von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzen und Preiselbeeren Butterspätzle	15,80 Versucherle 12,80
Rosa gebratene Hirschsteaks buntes Gemüse Preiselbeerbirne & Waldpilze hausgemachte Schupfnudeln	25,90
Streifen von der Rehkeule mit Pilzen und Trauben in Wildrahmsoupe hausgemachte Spätzle	18,50 Versucherle 15,50
von frischer Jagd Braten vom jungen Wildschwein buntes Gemüse Wacholderrahmsoupe, Rahmpilze hausgemachte Semmelknödeln	23,50
Für kleine Gäste „Bärenteller“ ein Extra-Teller für den kleinen Gast zum „stibitzen“ bei Mama & Papa	gratis
„Weiß-ich-nicht“ Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsoupe mit Champignons mit hausgemachten Spätzle	12,80
„Keine-Ahnung“ hausgemachte „Buabaspätzle“ mit Apfelmus -Auch für kleine Mädchen!-	5,00

Zum Vesper und für 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
Sauerkirsche trifft braune Schokolade als Mille-feuille ,Creme und Sorbet	7,90
Buttermilch-Limonen Mousse im Cassisgelee auf Bruchsaler Beerengrütze Creme von Pink Grapefruit und Gin Cremeeis von Pampelmuse und Buttermilch	7,90
Unser Dessertteller	9,50
von verschiedenen Cremes und Mousse fruchtigen Sößen, Fruchtbukett und hausgemachtem Cremeeis	
Feine Käseauswahl von französischem Rohmilchkäse mit Trauben, Paprika und Zwiebeln	8,80

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.