

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé extra Brut
Weingut Mößner-Burtsche 5,80

Aperol Spritz oder Limoncello Spritz 6,50
(Mineralwasser, Eis und Winzersekt extra Brut)

alkoholfreier Cocktail 4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat 5,00

Carpaccio vom Rinderfilet
an Basilikum-Vinaigrette und Parmesan 16,50

Hausgemachte Forellen-Lachsterrine und gebratene Garnelen
an gemischten Blattsalaten 17,50

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen 6,80

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,00

Aktuelle Empfehlung

Rinderlende mit frischen Pfifferlingen
dazu Gemüse und Kartoffelrösti 37,50

23-er Spätburgunder Rotwein trocken -Alte Reben-
Weingut Mößner-Burtsche, Köndringen 0,75-l Fl. 26,50

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Flusszander
an Tomaten-Zucchini-ragout mit Kartoffeln
32,50

Schwarzwald Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat
25,00

Weinempfehlung : 25-er Schloss Lieser Riesling trocken -Schiefer- VDP-Gutswein
Weingut Thomas Haag, Lieser-Mosel 0,75-l Fl. 26,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli an milder Käsesoße
auf einem Tomaten-Zucchini-ragout 23,50

Mild gebeiztes Ragout vom Reh
mit Spätzle vom Brett und Salat 26,50

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße
mit Spätzle vom Brett oder Kartoffelgnocchi und Salat 31,50

Schnitzel vom Kalbsnüssle in Rahmsoße mit Spätzle vom Brett
oder „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und jeweils mit Salat 28,50

Rehsteak aus der Keule an Burgundersoße
dazu Spätzle vom Brett und Mandelbroccoli 36,50

Portion Preiselbeeren zum Reh 1,50

Feines aus der Dessertküche:

Mousse von Zartbitterschokolade mit pochierter Birne und Vanilleeis 12,00

Lauwarmer Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 12,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet oder eine Nocke Mousse au chocolate a. 3,50

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis a. 2,00 mit einem Schuss Eierlikör a. 2,40