

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut, Weingut Mößner-Burtsche	5,60
Fruchtiger Sommercocktail (Gin, Tonic, Winzersekt)	7,50
Alkoholfreier Cocktail	4,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum-Vinaigrette und Parmesan	16,50
Hausgemachte Forellen-Lachsterrine mit gebratenen Garnelen	16,50
Hausgeräucherter Lachs an einer Honig-Senf-Soße und kleinem Kartoffelrösti	15,00
Gemischter Beilagensalat	4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen	7,50

Sommer – Menü

ab -zwei- Personen

gebratene Jacobsmuscheln und Garnelen
an einem Ruccola-Fenchel-Salat

Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
dazu Kartoffelrösti und buntes Gemüse

Topfenknödel mit Zwetschgenröster
und Vanilleeis

Menüpreis 52,00

Weinempfehlung: 19-er Röttinger Feuerstein Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut Hofmann, Taubertal-Franken 0,75-l Fl. 21,00

Hauptgerichte

Schnitzel vom Kalbsnüssle mit Pfifferlingen in Rahm Spätzle vom Brett und Salat	22,50
Medaillon von der Kalbshüfte mit frischen Pfifferlingen dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Gemüse	28,00
Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße Spätzle vom Brett oder Bratkartoffeln und Salat	26,50
Portion Pfifferlinge a la creme mit Kartoffelrösti oder Semmelknödel	18,50
Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli auf Zucchini ragout und Pfifferlingen	18,50

Fischgerichte

Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“
Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Salat
19,50

gebratenes Filet vom Flusszander
auf Petersilienwurzel-Risotto
30,50

Unsere leichten Sommerdesserts

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	2,60
Grießflammerie mit Beerengrütze und Sorbet	7,50
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	9,00
Schokoladen-Heidelbeertarte mit Wildheidelbeerkompott und hausgemachtem Sauerrahmeis	11,50

Der Sommerwein vom Weingut Otto u. Martin Frey, Denzlingen

2020-er Spätburgunder Rosé trocken 0,75-l Fl. 19,50 ; 0,10-l Gl. 3,20

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ oder „Blau“
Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Salat
19,50

Weinempfehlung: 2019-er Sauvignon Blanc trocken

Weingut Holup, Herbolzheim-Tutschfelden 0,75-l Fl. 22,00

Hauptgerichte

Schnitzel vom Kalbsnüssele mit Pfifferlingen in Rahm
Spätzle vom Brett und Salat

22,50

Rumpsteak in Pfeffersoße	
Kartoffelgnocchi oder Spätzle und Salat	26,50
Rinderrückensteak vom Elztäler Weiderind unter einer Ruccola-Tomatenkruste	
Kartoffelgnocchi und buntes Gemüse	29,50
Kotelett vom Elztäler Weidelamm an Rosmarinjus	
Risolettkartoffeln und Bohnen	32,00

Mal ohne Fleisch

Hausgemachte Tomaten-Mozarella-Ravioli an einer Salbeibutter	
auf Zucchini-Ragout und Pfifferlinge	18,50
Portion Pfifferlinge a la creme	
mit Kartoffelrösti oder Semmelknödel	