

Flädlesuppe	4,80	Leberknödelsuppe	5,50
-------------	------	------------------	------

VORSPEISEN

Bunter Salatteller			5,00
--------------------	--	--	------

Feldsalat mit Speck und Kracherle			8,50
-----------------------------------	--	--	------

Reibekuchen mit Pilzragout in Rahm			9,50
------------------------------------	--	--	------

2 Stück Hechtklößchen in Rieslingsauce, Blattspinat, feine Nudeln			13,50
---	--	--	-------

Vom Schwein

Schweineschnitzel paniert, Pommes frites			14,50
--	--	--	-------

Schweinelendchen mit frischem Pilzragout, hausgemachte Spätzle			22,00
--	--	--	-------

Schweinelendchen in Morchelrahmsauce hausgemachte Spätzle			23,50
---	--	--	-------

Vom Kalb

Cordon bleu vom Kalbsrücken, Marktgemüse, Pommes frites			23,50
---	--	--	-------

Vom Rind

Wiener Sahneleber, hausgemachte Spätzle			14,00
---	--	--	-------

Gepökelte Rinderzunge in Madeira, hausgemachte Spätzle			17,50
--	--	--	-------

Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse, Dauphinkart			23,50
--	--	--	-------

Vom Geflügel

Putenschnitzel in Curryrahmsauce, gebackene Banane, Basmati-Reis			17,50
--	--	--	-------

Barbarie Entenbrust, Portweinjus, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten			24,00
--	--	--	-------

Vom Wild

Rehragout, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren			18,80
--	--	--	-------

Fischgericht

Forellenfilet in Rieslingsauce, Blattspinat, feine Nudeln 21,50

Vegetarische Gerichte

Käse-Spätzle mit Salatteller 12,50

frisches Pilzragout in Rahmsauce, Semmelknödel 15,00

Pfannkuchen gefüllt mit frischem Pilzragout 15,00

Wurstsalat mit Brot 8,80

Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12,00

Blattsalate der Saison mit Putenstreifen 12,50

Blattsalate der Saison mit gebackenem Camembert 13,00

Schwarzwälder Bauernschinken dünn geschnitten
Butter und Brot 14,50

Unsere Weinempfehlung

1/4 Rammersweierer Rosé
trocken, WG
6,20

1/4 Burkheimer Feuerberg
Spätburgunder Rotwein, Kabinett
trocken, WG
6,50