



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Menü

Feldsalat in Walnussdressing mit Speckcroutons

* * *

Karotten-Ingwersuppe

* * *

***Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln***

* * *

Crème brûlée mit Früchtegarnitur



4-Gang-Menü € 44,00

3-Gang-Menü (ohne Salat) € 37,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 39,00





Suppen und Vorspeisen

	Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
	Karotten-Ingwersuppe mit Croutons (vegan)	€ 6,90
	Gemischter Salat	€ 6,70
	Feldsalat in Walnussdressing mit Speckcroutons	€ 8,90
	Gratinierter Ziegenkäse mit Nüssen und Feldsalat	€ 12,50
	Zanderklößchen auf Blattspinat mit Safransauce	€ 16,00

Wild aus heimischer Jagd

Unser Wild stammt nur aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region.

	Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze auf Wildjus mit gemischtem Salat	€ 17,50
	Rehschnitzel (natur) mit Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und Kartoffelkrusteln	€ 24,50

Unsere Rotweinempfehlung

2019er VITELLO
Cabernet, Old Vineyards
Puglia IGP, Italien
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung

2022er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €



Weitere Hauptgerichte

	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 17,00
	Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle	€ 21,00
	Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	€ 19,80
	Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Bio-Rind, hausgemachte Spätzle	€ 28,50
	Feine Nudeln in Krebssauce mit gebratenen Riesengarnelen	€ 24,00
	Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 24,50
	Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln	€ 12,90 /€ 16,80
	Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	€ 15,60

Vegetarisches

	Dreierlei Knödel auf Ratatouille, bunter Blattsalat	€ 16,90
--	---	---------



Süßes

Crème brûlée mit Früchtegarnitur € 8,50



Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis € 9,50

Dessertvariation € 14,00

„Coupe Danmark“ € 7,80
(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.