

Tageskarte

zu allen Gerichten können Sie sich einen Beilagensalat 4,50€ dazu bestellen

feine Kürbissuppe mit Kokosmilch, Curry und Ingwer	5,50 €
rustikaler Wurstsalat " a la chef" mit Käse, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schnittsalat	8,50 €
"Käsespätzle" mit "Emmentaler-Brie- Cheddar" in Rahm mit Kräutern	10,00 €
Ragout von Champignons und Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödelscheiben	16,50 €
rosa gebratene Entenbrust mit asiatischem Gemüse in Kokos- Limettensoße und Eiernudeln	20,00 €
zart geschmorte Kalbstafelspitze mit Pfifferlinge in Rahm und hausgemachte Butterspätzle	17,50 €
zarter Zwiebelrostbraten mit Bratenjus, Kräuterbutter dazu hausgemachte Spätzle	18,50 €
im Cornflakesmantel gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan-Knoblauchdip und Zucchini-Tomatengemüse	15,00 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	10,50 €
Schweinefilets in Pfifferlingsrahm mit hausgemachten Butterspätzle und Bubaspitzle	17,50 €
Cordon Bleu " a la chef" mit -Brie, Schinken, Preiselbeere- mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	13,50 €
hausgemachtes Apfel- Ginsorbet	3,50 €
-Schwarzwald im Glas- "Schokolade- Vanille- Kirsch- Sahne"	5,00 €