

Tageskarte



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

feine Kürbissuppe mit Kokosmilch, Curry und Limettenblätter	5,50 €
gebratene Argentinische Rotgarnelen in Knoblauchbutter und Röstbrot	10,00 €
rustikaler Wurstsalat " a la chef" mit Käse, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schnittsalat	8,50 €
gebratene Serviettenknödelscheiben auf Rahmpilzragout und Frühlingslauch	15,50 €
"Käsespätzle" mit "Emmentaler-Brie- Cheddar" in Rahm mit Kräutern	10,00 €
feine Hirschnitzel in Mandel- Walnusspanierung mit Preiselbeern, Rahmsoße und Butterspätzle	16,50 €
zartes Ragout vom Dammhirsch in Wacholderrahm mit Pilzen dazu hausgemachte Serviettenknödelscheiben	17,50 €
Schwäbische Versuchung "kleines Rostbrätle und Kalbstafelspitze" mit Pilzragout und Serviettenknödel	18,50 €
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 Pfeffer- Cognacrahmsoße mit knusprigen Kroketten	16,00 €
Cordon Bleu " a la chef" mit -Brie, Schinken, Preiselbeere- mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	13,50 €
feine Wolfsbarschfilets auf der Haut gebraten mit mediterranem Gemüse, Ruccola und Risottobällchen	18,50 €
hausgemachtes Apfel- Ginsorbet	3,50 €
-Schwarzwald im Glas- "Schokolade- Vanille- Kirsch- Sahne"	4,50 €