



## Speisekarte



Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

### Holunder BlütenWunder

**Erfrischend aktuell:**

**Die 3 leckeren Schorle AUS**

**SONNENGEKÜSSTEN BIO-HOLUNDERBLÜTEN**

Holunder Blütenwunder

oder

Rhabarber-Holunder Blütenwunder-  
oder

Ingwer-Holunder Blütenwunder-  
Saftschorle 0,25 l € 2,60 // 0,4 l € 3,60

### EVA'S Alkoholfreier Heuaperitif

Hausgemachter Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze  
0,2l € 4,80

\*\*\*

### Der Klassiker:

Aperol Spritz - Aperol, Sekt und Spritzer Soda € 5,20

\*\*\*

Sekt Hausmarke € 4,20

Perlfrucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 3,80

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

€ 4,30

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

€ 4,60



### Salate und Vorspeisen

Scheiben vom Räucherlachs an Blattsalaten und Meerrettichsahne

€ 14,50

Hirschschinken mit Feldsalatröschen in Walnussdressing

€ 14,50

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill

€ 12,50

Feldsalat in Walnussdressing mit Granatapfelkernen, Speck & Croutons

€ 9,50

**DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT HEUTE:**

*Abwechselnde Speisen  
mehr erfahren Sie vor Ort*



## UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN HERBST :

- Kalbsschnitzel in Cognacrahmsoße mit Spätzle und Salatteller € 24,00
- Nach Hausrezept eingelegter Sauerbraten mit Spätzle & Rotkohl € 18,00
- Zarter Hirschbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Gemüseauswahl € 22,00

### Gerichte vom Landschwein:

**Schweinefiletmedaillons** in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 19,50

### Der Küchenchef empfiehlt ganz aktuell:

**Rumpsteak** vom Grill mit hausgemachter Bärlauchbutter an Herbstsalaten € 21,00

**Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 24,00



### Aus Neptuns - Reich:

**Gebrautes Zanderfilet** an Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 18,00

### Für unsere vegetarischen Gäste:

**Bärlauchnocchis** auf gebratenem Gemüse mit frischen Kräutern € 12,50

**Kürbisravioli** auf Rahmgemüse € 14,50

## HERBSTZEIT - ERNTEZEIT...NOCH WAS FEINES GENIESSEN...

- Schwarzwald Becher geschichtete Vanillecreme und Kirschen mit Schokoeis € 6,90
- Geeister Kaiserschmarrn mit Birnenconfit € 6,80
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 5,80
- Cremige Zimt Panna Cotta im Einweckgläsle mit Kirschen € 4,50
- Marinierte Früchte mit Sorbet € 5,90
- Gühweinzwetschgengrütze mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90
- Dänischer Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Gerne bieten wir Ihnen noch Kaffee oder ein besonderes Schnäpsle an!  
Gerne von der Brennerei Volker Theurer, Unterjesingen – Destillation exquisit-  
Sehr empfehlenswert: NUSSLER | HONIG WILLY | HASELNUSSGEIST...