



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 GANZ AKTUELL:

*Abwechselnde Speisen
mehr erfahren Sie vor Ort*



UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN HERBST :

Kalbsschnitzel in Cognacrahmsoße mit Spätzle & Salatteller	€ 24,00
Nach Hausrezept eingelegter Sauerbraten mit Spätzle & Rotkohl	€ 18,00
Zarter Hirschbraten mit Preiselbeeren, Spätzle & Gemüse	€ 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:

Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller	€ 18,00
--	---------

Für unsere vegetarischen Gäste:

Bärlauchnocchis auf gebratenem Gemüse mit frischen Kräutern	€ 12,50
Pfifferlingsravioli auf Rahmgemüse	€ 14,50

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

Schwarzwald Becher geschichtete Vanillecreme und Kirschen mit Schokoeis	€ 6,90
Birne Helene Becher geschichtete Vanillecreme und Birnenconfit mit Vanillerahmeis	€ 6,90
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis	€ 5,80
Cremige Vanille Panna Cotta im Einweckgläsle mit Zimtkirschen	€ 4,50
Marinierte Früchte mit Sorbet	€ 5,90
Zwetschgengrütze mit Zimtsahne und Walnusseis	€ 6,90
Kaffeeklatsch Kick it	je € 3,90
Eiskaffee Eisschokolade Sanfter Engel	je € 4,90

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...