



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 € 2,90 // 0,4l € 4,20

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 € 4,60

Perlfucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

Kir - Cassis mit Weißwein 0,1 l € 6,20

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

€ 4,30

Samtige Kartoffelsuppe mit Backerbsen

€ 4,30

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



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Zartes Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Kartoffelrösti und Salatteller € 22,50

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

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 24,00



Aus Neptuns - Reich:

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

Für unsere vegetarischen Gäste:

Bärlauchgnocchis auf gebratenem Gemüse
mit frischen Kräutern € 12,50

Kürbisravioli auf Rahmgemüse € 14,50

GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Winterliches Eisparfait mit warmen Kirschen serviert € 6,90

Schwarzwald Becher geschichtete Vanillecreme und Kirschen mit Schokoeis € 6,90

Eierlikörbecher Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne € 6,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 5,80

Cremige Gebrannte Mandel Panna Cotta im Einweckgläsle mit Kirschen € 4,50

Marinierte Früchte mit Sorbet € 5,90

Glühweinzwetschgengrütze mit Zimtsahne und gebranntem Walnuseis € 6,90

Dänischer Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Gemischtes Eis € 4,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,60



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...