



# Speisekarte



Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

GÖNNEN SIE SICH WAS BESONDERES:

*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*

*Lillet Wild Berry Glas € 7,20*

*Lillet Blanc aufgefüllt mit Wild Berry mit frischen Beeren garniert*

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,90

Kartoffel-Gemüsesuppe mit Backerbsen € 4,90



Salate und Vorspeisen

Vitalsalat – Frische Blattsalate mit Rohkostsalaten, gerösteten Kernen € 11,00

Feldsalat in Walnußdressing mit Granatapfelkernen, Speck und Croutons € 11,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Garnelen € 16,00

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 14,00

Bunte Blattsalate mit wachholdergeräuchertem Hirschschenken € 16,00

Scheiben vom Räucherlachs mit Blattsalaten und Sahnemeerrettich € 16,00



## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Salatteller € 24.80

Scheiben von der Hirschkalbskeule in Wachholderjus mit Preiselbeeren,  
Spätzle und Gemüse € 22,50



### Gerichte vom Landschwein:

**Schweinefiletmedaillons** in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 21,00

### Unser Klassiker:

**Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 26,00

**Rumpsteak** vom Grill in Pfefferrahmsoße mit Pommes frites & Salatteller € 27,00



### Aus Neptuns - Reich:

**Gebratenes Zanderfilet** an Zitronenbutter  
mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 22,00

**Gebratenes Seehechtfilet**  
auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln € 19,00

### Für unsere vegetarischen Gäste:

**RICOTTA RAVIOLI**  
auf Tomaten-Ruccolabeet mit geriebenem Parmesan € 14,50

## GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Glühweinzwetschgen mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90

Winterliches Eisparfait mit warmen Zimtkirschen € 6,90

Geeister Kaiserschmarrn geschichtet mit Vanillerahmeis € 7,20

Rote Grütze von Gartenbeeren mit Vanillerahmeis € 5,80

Gebrannte Mandel Panna Cotta mit Zimtkirschen im Gläsle € 4,50

Marinierte Früchte mit Sorbet € 6,90

Eierlikörbecher zartschmelzendes Creme Vanille mit Eierlikör, garniert mit Sahne € 6,90

Schwarzwaldbecher

Köstliches Vanille und Chocolate Chips, Kirschen mit Schokosauce und Sahne € 6,90

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...