



# Speisekarte



## Holunder Blütenwunder



**Erfrischend aktuell:**

**Die 3 leckeren Schorle**

**AUS SONNENGEKÜSTEN**

**BIO-HOLUNDERBLÜTEN**

Holunder Blütenwunder  
oder

Rhabarber-Holunder Blütenwunder-  
oder

Ingwer-Holunder Blütenwunder-  
Saftschorle 0,25 l € 3,50

// 0,4l € 4,80

### Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen :

EVA'S Alkoholfreier Heuaperitif Hausgemachter  
Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze 0,2l

€ 4,80

Der Klassiker: Aperol Spritz –  
Aperol, Sekt und Spritzer Soda € 5,90

Sekt Hausmarke € 4,60  
Perlf Frucht -  
alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

\*\*\*

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



### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,90

Kartoffel-Gemüsesuppe mit Backerbsen € 4,90



### Salate und Vorspeisen

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

Scheiben vom Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Kaviarsahne  
an winterlichen Blattsalaten € 22,00

Vital Salatbowl mit Rohkost- und Blattsalaten  
mit Antipasti-Gemüse, geröstete Körner € 16,00



Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust € 16,00

In Wachholder geräucherter Hirschschinken mit Blattsalaten und Sprossen € 16,00



## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Nach Hausrezept eingelegter Sauerbraten von der Rindersemerrolle  
mit Spätzle und Salatteller € 23,00

Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren, Spätzle & Gemüse € 26,00



**Schweinefiletmedaillons** in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 24,00

### Unser Klassiker:

**Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 28,00

**Züricher Kalbgeschnetzeltes** mit Kartoffelrösti und Salatteller € 27,00

**Hähnchenbrust** vom Grill in feiner Rahmsoße mit Kroketten & Gemüse € 20,00

**Wiener Schnitzel** – Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 27,00

### Aus Neptuns - Reich:

**Gebratenes Zanderfilet** an Thymianbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 24,00

**Gebratenes Seehechtfilet** auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln € 21,00

### Für unsere vegetarischen Gäste:

**Steinpilzravioli** auf Rahmgemüse mit frischen Kräutern € 17,00



## GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS IN DER ADVENTSZEIT:

Glühweinzwetschgen mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90

Hausgemachtes Eisparfait mit Kirschen € 6,90

Gebrannte Mandel Panna Cotta im Einweckgläsle mit glasierten Kirschen € 4,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

Schwarzwaldbecher

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

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

Marinierte Früchte mit Passionsfruchtsorbet und Himbeersoße € 6,90

Sekt on Ice - Cassissorbet aufgefüllt mit Sekt € 4,90

Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Gemischtes Eis € 5,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

Kinderdessert: Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung € 4,50

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...