



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 € 6,90

Sekt Hausmarke € 4,60

Perlfucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

HUGO – trendiger Cocktail mit Holunderblütensaft, Limetten, Sekt und ein Schuss Sodawasser € 6,90

Lillet Wild Berry Glas € 7,50

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

Quitte-Holunder Blütenwunder-Saftschorle

0,25 l € 3,50 // 0,4l € 4,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen € 5,50

Feine Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis € 5,90

Salate und Vorspeisen

Feldsalatröschen in Walnußdressing mit Granatapfelkernen, Speck & Croutons € 11,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Räucherlachsscheiben € 17,00

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 16,00

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



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Kartoffelrösti und Salatteller** € 28,00

**Scheiben von der Hirschkalbskeule
mit Preiselbeeren, Spätzle und Gemüse** € 27,00



Gerichte vom Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Spätzle & Salatteller € 26,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 32,00

Hähnchenbrust vom Grill auf mit Gemüse und Kroketten € 24,00

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 24,00

Aus Neptuns - Reich:

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

Seehechtfilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln € 22,00

Vegetarisch:

Kürbisravioli in Butter geschwenkt auf feinem Kürbisragout € 17,00

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, Wurzelgemüse & frische Kräutern € 17,00



GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Glühweinzwetschgen mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90

Cremige Zimt Panna Cotta im Einweckgläsle mit glasierten Kirschen € 4,90

Creme Caramel mit heißen Himbeeren, Sahne & Vanilleeis € 7,20

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 Cassisorbet und Himbeersoße € 6,90

Sekt on Ice - Cassisorbet 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...