



Speisekarte



**Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen
WAS BESONDERES ZUM JAHRESENDE:**

Glas Champagner Pommery € 14,00

KIR ROYAL Glas Champagner mit Cassis € 14,50

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

Perlfrucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

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



**Holunder
Blütenwunder**

Erfrischend aktuell:

Die 3 leckeren Schorle

AUS SONNENGEKÜSTEN

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 Kräuterflädle € 5,50

Kartoffel-Gemüsesuppe mit Backerbsen € 5,50



Salate und Vorspeisen

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

Scheiben vom Räucherlachs mit Kartoffelrösti,
Sahnemeerrettich 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 € 17,00



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

**Nach Hausrezept eingelegter Sauerbraten von der Rindersemmerolle
mit Knödel und Rotkohl € 24,00**



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



Gerichte vom Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 26,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 32,00

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Salatteller € 28,00

Hähnchenbrust vom Grill in feiner Rahmsoße mit Kroketten & Gemüse € 24,00

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 24,00



Aus Neptuns - Reich:

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

**Gebratenes Seehechtfilet
auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln € 22,00**

**Für unsere vegetarischen Gäste:
Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen,
Wurzelgemüse & frische Kräutern € 17,00**

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

Glühweinzwetschgen mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90

Christstollenparfait mit Kirschen € 7,20

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

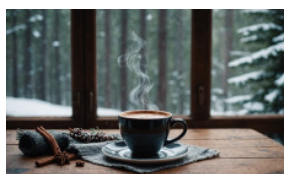
Sekt on Ice - Cassissorbet aufgefüllt mit Sekt € 4,90

Kaffeeklatsch | Kick it

Gemischtes Eis je € 3,90

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,10

Kinderdessert: Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung € 5,50



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...