



frischer Spargel vom Spargelhof Hiller in Bondorf

Spargelcremesuppe	3,80
Spargelbrü he mit Flädle	3,80
Spargelbr ü he mit Ei	3,60
Auflauf von frischem Spargel	17,50
Kalbsbraten mit frischem Spargel, Sc. Hollandaise und pomme dauphine	20,50
frischer Spargel mit hausgebeiztem Lachs und Salzkartoffeln	21,50
frischer Spargel mit Schinken und Käse überbacken	17,10

frischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise
oder Schnittlauchrahm dazu Salzkartoffeln oder Flädle 18,50

<u>dazu</u> roher <u>oder</u> gekochter Schinken	21,50
<u>dazu</u> Schweinelendchen vom Grill	24,00
<u>dazu</u> Filetsteak vom Grill	29,00
<u>dazu</u> frisches Forellenfilet vom Grill	26,00
<u>dazu</u> Poulardenmedaillon vom Grill	26,00

gebratener grüner und weißer Spargel,
pomme dauphine und Sc. Hollandaise 18,50

<u>dazu</u> roher <u>oder</u> gekochter Schinken	21,50
<u>dazu</u> Schweinelendchen vom Grill	24,00
<u>dazu</u> Filetsteak vom Grill	29,00
<u>dazu</u> frisches Forellenfilet vom Grill	26,00
<u>dazu</u> Poulardenmedaillon vom Grill	26,00

zu allen Gerichten: Salate vom Buffet

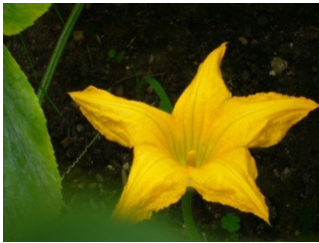


Hausapperitif: 0,1ltr. hausgemachter Holunderblütensirup oder Apfelessenz aufgefüllt mit einem trocken Riesling oder Sekt	4,20
Flädlesuppe	3,60
Rahmsuppe vom frischen Sauerampfer	3,80
<u>Schäferteller</u> (Lammgoulasch, Lamnbraten, Lammlendchen) dazu Speckbohnen und pomme dauphine	18,50
hausgemachte Lammaultaschen an Salbeisauce	10,50
Wildberger Lammkeule aus dem Backofen dazu Kartoffelgratin	17,50
Lammrückenmedaillon vom Grill dazu Kräuterbutter pomme dauphine und Blattspinat	22,80
Lammhäxle aus dem Backofen dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen	18,50

Zu allen Gerichten: Salate vom Buffet

Filetsteak vom Grill, Kräuterbutter und pomme dauphine	23,50
Rumpsteak an Kräuterbutter dazu croquetten	17,90
Rostbraten an Zwiebelsauce dazu Spätzle	17,90
gefüllte Kalbsbrust an Rahmsauce dazu Spätzle	12,80
Schweinelendchen in Pfeffersauce dazu croquetten	15,30
Geschnetzelte Filetspitzen an Waldpilzsauce dazu Spätzle	15,30
Schwäbischer Filettopf (Filetstücke mit Pilzen auf Spätzle in Rahmsauce mit Sc. Hollandaise überbacken)	15,30
Cordon bleu dazu pommes frites	13,20
paniertes Schnitzel dazu pommes frites	12,30
Kalbsbäckchen geschmort dazu Kartoffelknödel	17,80
Jägerbraten dazu Spätzle	12,30

zu allen Gerichten: Salate vom Buffet



zusätzlich am Abend

Fleischkäs vom Grill mit Spiegelei	6,40
gekochter Tafelspitz an kalter Sauce Vinaigrette dazu gebackene Kartoffeln	9,80
hausgemachte Maultaschen in der Brühe oder geröstet mit Ei	9,00
Berner Schnitte (Schinken und Käse Spiegelei)	6,50
Camembert gebacken, Ananas, Preiselbeeren	6,80
Schinkenspätzle geröstet mit Ei	9,00
Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat, Brot	6,40
Vesperteller: Hausmacher Wurst, Käse, Wurst dazu Butter, Brot und einen Schnaps	8,60
gemischte Käseplatte dazu Butter und Brot	8,60
Schwarzwälder Schinkenplatte dazu Butter und Brot	8,60
Schweinesteak „Hawaii“ (Schweinesteak, Schinken, Ananas, Käse) überbacken	9,80
Toast „Hawaii“ (Schinken, Ananas, Käse)	6,60
Toast „California“ (Schinken, Gervais, Pfirsich) überbacken	6,80
Toast „Budapest“ (Schweinesteak, Paprika, Speck)	9,80
kleine Schweinlendchen vom Grill auf Toast, Kräuterbutter	9,80
belegtes Brot mit Wurst oder Käse oder Schinken	5,00

zu allen Gerichten: Salate vom Buffet

Dessert



Schwarzwaldbecher	5,90
Früchteeisbecher	5,90
frischer Obstsalat mit Grand Marnier	5,90
Creme brulee mit hausgemachtem Apfelsorbet	6,80

Bananensplit	5,90
Pfirsich Melba	5,90
Birne Helene	5,90

Weinschaumsauce mit Vanilleeis und Bisquit (ab 3 Personen)
pro Pers. 6,00

hausgemachtes Schwarzwälder Tannenhonigparfait	5,90
hausgemachte Schwarzwälder Kirschbombe	5,90
hausgemachtes Birnenparfait	5,90
hausgemachtes Zwetschggenparfait	5,90

hausgemachtes Zwetschgensorbet	5,90
hausgemachtes Apfelsorbet	5,90
hausgemachtes Holunderblütensorbet	5,90



Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Sauerkirschen <u>oder</u> Schokoladensauce	4,90
--	------

gemischtes Eis mit Sahne	4,20
--------------------------	------

Eiscafe (Kaffee, Vanilleeis und Sahne)	3,90
--	------