



hausgemachte Sirup, aus: Holunderblüte, Apfel, Quitte

alkoholfrei als Schorle 0,4ltr. 4,20€

oder aufgefüllt mit Sekt 0,1ltr 5,50€

Rehleberparfait, Quittenessenz, Holunderblütengelee, Birnenspalten 8,90€

Tatar vom geräucherten Lachs, mit Gurkensorbet 9,80€

Rinderkraftbrühe mit Flädle 4,80€

Kartoffelrahmsuppe 5,00€

Rostbraten an Zwiebelsauce dazu Spätzle oder Rumpsteak vom Grill dazu Kräuterbutter und croquetten 22,50€

Schwäbischer Filettopf (Schweinelendchen auf Spätzle in Rahmsauce Pilzen) 17,50€

Käsespätzle 11,50€

Früchte-Curryragout Basmatireis 15,50€

Gemüseteller dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln 15,50€

Lammbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Blattspinat 17,80€

Rehhäxle, Wacholderrahmsauce, Waldpilze, Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Rotkraut und Kartoffelknödel 18,90€

Rehbraten an Wacholderrahmsauce,
Waldpilze, Preiselbeeren und Spätzle
20,80€

pikante Roulade vom Schweinelendchen
dazu croquetten 17,80€

Krautwickel vom Reh, Kartoffelbrei 13,80€

Kalbsrahmbraten dazu Spätzle 16,80€

gemischter Zigeuner-Fleischspieß auf
Curryreis 18,50€

hausgemachte Maultaschen mit Käse
überbacken an Zwiebelsauce 13,50€

Cordon bleu dazu pommes frites 14,90€

Ochsenschwanzragout dazu
hausgemachte Kartoffelknödel 20,80€

Norweger Lachsmedaillon in Rieslingrahm
dazu hausgemachte Dinkelnudeln
18,90€

zu allen Gerichten: Salate vom Buffet