

Tageskarte:

Aperitif-Empfehlung:

Valdo Spumanti Marca Oro, Prosecco di Valdobbiadene V-S-Q-P-R-D	4,20
Valdo-Prosecco mit Aperol aufgespritzt	4,50

Unsere Weinempfehlung aus der 0,75 ltr. Flasche als "Viertel" ausgeschrieben:

2010er "Pinot Grigio", QbA, -trocken-, Kellerei Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim ¼ ltr.	4,70
2010er "Merlot" QbA, -trocken-, Kellerei Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim ¼ ltr.	4,70

Vorspeisen:

Feldsalat mit Speck und Weißbrot-Croutons mariniert mit Kartoffel-Dressing	7,--
1 Wild-Maultäschle auf feiner Cassissoße an Blattsalaten als Vorspeise	7,--
Blattsalate im Himbeer-Walnussöl-Dressing mit fangfrischen Grönland-Crevetten	9,--

Hauptgerichte:

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Quadroni in Butter und Parmesan dazu Salate der Saison	11,50
Geschnetzeltes vom Rinds- und Schweinefilet in Dijon-Senfsoße dazu Gemüse vom Markt und Spätzle vom Brett	15,50
"Schön weich geschmortes Rinderbäckle" in dunkler Trollingersoße dazu Marktgemüse und Spätzle vom Brett	17,--

Von der Ente:

Schwäbische Bauern-Ente knusprig im Rohr gebraten	¼ Ente 15,--
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	½ Ente 18,50

Von der Jagd aus heimischen Wäldern:

"3 Wild-Maultäschle" vom Reh und Hirsch auf Cassistunke dazu Salate der Saison	13,--
"Braten aus der Rehkeule" in Wachholderrahmsoße mit Preiselbeer-Birne dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison	19,50
Rosa gebratenes Steak vom Hirschrücken am feinen Portweinsößle dazu Serviettenknödel und Salate der Saison	19,50
"Wildhasenrücken rosa gebraten" an feiner Steinpilzrahmsoße dazu Gemüse vom Markt und Serviettenknödel	19,50

Frischer Fisch:

Arnegger Lachsforellenfilet "Grenobler Art", in Zitronen-Kapernbutter gebraten dazu Dampfkartoffeln und Salate der Saison	18,--
--	-------

Tagesdessert:

Schwarzwälder Kirsch-Eisbömble mit warmen Zwetschgen und Sahne	7,50
--	------