

Empfehlungen

Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Denomin. DOC Treviso 0,1 ltr. € 4,10

Wein vom Faß als "Viertele" ausgeschenkt

2016er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Friedr. Kiefer Eichstetten ¼ ltr. 5,40

2015er "Sangiovese del Rubicone" -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto ¼ ltr. 5,40

Vorspeisen

Norweger Räucherlachs am Salatbukett mit Sahnemeerrettich dazu Toast 9,--

Blattsalate im Himbeer-Walnussöl-Dressing
umlegt mit fangfrischen Grönland-Crevetten 9,50

Hauptgerichte

Schwäbische Leibspeise: Alb-Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle 9,50

Weich geschmortes "Ochsenbäckle" in dunkler Trollingersoße
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,50

Kalbsbrust gefüllt nach unserem Familienrezept
an Rieslingrahmsöße dazu Brett-Spätzle und Salate der Saison 19,50

Braten vom Reh aus heimischen Wäldern in Wachholderrahmsöße
mit Preiselbeer-Birne dazu Spätzle vom Brett und Salate der Saison 20,50

Medallions vom Hirschfilet zart rosa gebraten am feinen Portweinsöble
dazu Semmelknödel und Salate der Saison 23,50

Ente gut – alles gut

Schwäbische Bauern-Ente knusprig im Rohr gebraten
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel ½ Ente 19,50

Frische Pfifferlinge

Frische "Pfifferlinge a la creme" in Rahm gekocht dazu Semmelknödel 14,50

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Rahm-Pfifferlingen dazu Kartoffelgratin 19,50

Medallions vom Schweinefilet dazu Pfifferlinge a la creme und Butternudeln 19,50

Frischer Fisch

Filet vom Rotbarsch "Provencale" in Olivenöl gebraten
an Blattspinat dazu Dampfkartoffeln 22,50

Ganze Nordsee-Seezunge "Müllerin Art" in Butter gebraten
dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln 23,50

Tagesdessert

"Schwäbische Apfelkühle" in Zimt & Zucker gewälzt
dazu Bauernhof-Vanillerahmeis und Sahne 8,50