

Empfehlungen

Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Denomin. DOC Trevisio 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

1 Wild-Maultäschle auf feiner Cassissoße am Salatbukett 8,50

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

Gebrautes Perlhuhnbrüstchen auf Cognac-Morchelrahmssoße
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,--

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

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

Ente gut – alles gut

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

Vom Wild aus heimischen Wäldern

Wildgeschnetzeltes "St. Hubertus" vom Reh, Hirsch-, und Wildschweinfilet
mit Preiselbeer-Birne in Wildrahmssoße dazu Brett-Spätzle 18,50

Braten vom Reh aus heimischen Wäldern in Wachholderrahmssoße
mit Preiselbeer-Birne dazu Marktgemüse und Spätzle vom Brett 20,50

Medallions vom Hirschfilet zart rosa gebraten am feinen Portweinsöble
dazu Markt-Gemüse und Semmelknödel 23,--

Rosa gebratenes Wildschweinfilet mit Preiselbeer-Birne
dazu Gemüse vom Markt und Spätzle vom Brett 23,--

Frischer Fisch

Filet vom Rotbarsch "Provencale" mit Oliven und Tomaten in Olivenöl
gebraten an Blattspinat dazu Dampfkartoffeln 22,50

Tagesdessert

Gebackene Waffel mit Bratapfeleis dazu warmes Zwetschgenmuß und Sahne 8,50