

# MENÜ

**Sashimi vom Thunfisch in der Sesamkruste  
mit Karotten und Kürbis**

\*\*\*\*

**Hirschrücken  
mit Petersilienwurzel, Semmelknödel  
und Steinpilze**

\*\*\*\*

**Haselnuss-Schokoladen-Törtchen  
mit Quitte und Fichtennadel-Eis**

**3-Gang-Menü 55,00€**

***Unsere Weinempfehlung:***

**Weingut Heger aus Ihringen/ Kaiserstuhl**

**Weissburgunder trocken, 12,5%Vol.**

Aromen nach frischen Mirabellen, knackiger Birne und saftigreifen Zitrusnoten

**0,1l - 4,50€**

**0,25l - 8,50€**

**Weingut Heinrich aus Heilbronn**

**Fass No.4 Rotwein Cuvèe trocken, 12,5%Vol.**

Rebsorten: Lemberger und Burgunder

24 Monate Holzreifung. Feine kühle Frucht, elegant und saftig im Ausdruck.

**0,1l - 4,00€**

**0,25l - 7,50€**

***Sie möchten gerne eine Flasche Wein genießen?***

***Bitte Fragen Sie nach unserer Weinkarte***

## Vorspeisen

<b>Gemischter Salat 4</b>	<b>klein 4,50€ / groß 6,00€</b>
<b>Ziegenfrischkäse mit roter Bete, Walnüsse und Feldsalat 4</b>	<b>12,00€</b>
<b>Sashimi vom Thunfisch in der Sesamkruste mit Karotten und Kürbis</b>	<b>16,00€</b>

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse</b>	<b>6,00€</b>
<b>Kürbis-Currysüppchen</b>	<b>7,00€</b>

## Fischgerichte

<b>Saiblingsfilet mit Rahmlauch und Steinpilz-Maultäschle</b>	<b>26,00€</b>
<b>Steinbutt mit Rahmlauch und Steinpilz-Maultäschle</b>	<b>32,00€</b>

## Hauptgerichte

<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</b>	<b>14,00€</b>
<b>Schweinefilet mit Eierspätzle und Gemüse</b>	<b>22,00€</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsenrind mit Eierspätzle und Gemüse</b>	<b>26,00€</b>
<b>Oldenburger Barbarie Entenbrust mit Petersilienwurzel, Semmelknödel und Steinpilze</b>	<b>26,00€</b>
<b>Hirschrücken mit Petersilienwurzel, Semmelknödel und Steinpilze</b>	<b>36,00€</b>
<b>Semmelknödel mit Pilzrahm und gebratenen Steinpilzen 4</b>	<b>18,00€</b>

<b>Kürbismaultaschen mit buntem Marktgemüse 4</b>	<b>15,00€</b>
<b>Alb-Linsen mit Wiener Würste und Eierspätzle</b>	<b>15,50€</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot 1,2</b>	<b>klein 8,00€ / groß 9,50€</b>
<b>Großer Salat mit Streifen vom Bio Hähnchen</b>	<b>15,00€</b>
<b>mit Edelfischen</b>	<b>17,00€</b>
<b>mit Rinderrückenstreifen</b>	<b>17,00€</b>
<b>mit gebratenen Pilzen</b>	<b>13,00€</b>
<b>Käsespätzle 4</b>	<b>12,00€</b>
<b>Krautkrapfen mit Zwiebeljus</b>	<b>12,00€</b>

## **Dessert**

<b>Haselnuss-Schokoladen-Törtchen mit Quitte und Fichtennadel-Eis</b>	<b>14,00€</b>
<b>Kleines Dessert im Glas nach Tagesangebot</b>	<b>4,00€</b>
<b>Verschiedene Sorten Eis</b>	<b>je Kugel 1,60€</b>
<b>(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Walnuss, Pistazie)</b>	
	<b>Portion-Sahne 1,00€ / Portion-Eierlikör 1,20€</b>

**Bei Sonderwünschen und Zusatzbestellungen berechnen wir extra  
z.B. Käsespätzle 3,00€, Risoleekartoffel 2,00€**

**1) Konservierungsstoffe 2) Phosphat 3) Geschmacksverstärker 4) Vegetarisches Gericht**