

MENÜ

**Saibling und Räucherforelle
mit rote Bete und Senfsaat**

**Hirschrücken
mit Blaukraut und Kartoffel-Quitten-Knödel**

**Bratapfel-Eis
mit Apfel-Topfen-Schnitte**

3-Gang-Menü 55,00€

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Heinrich aus Heilbronn

Weißer Burgunder trocken, 12,5%Vol.

Saftige Struktur, angenehme Frucht mit zartem Schmelz.

0,1l - 4,00€

0,25l - 7,50€

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

Gemischter Salat 4	klein 4,50€ / groß 6,00€
Ziegenfrischkäse mit Kürbis, Walnüsse und Feldsalat 4	12,00€
Saibling und Räucherforelle mit rote Bete und Senfsaat	16,00€

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse	6,00€
Kürbis-Currysüppchen	7,00€

Fischgerichte

Saiblingsfilet mit Schwarzwurzel und Krustentier-Ravioli	26,00€
Adlerfisch mit Schwarzwurzel und Krustentier-Ravioli	29,00€

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	14,00€
Schweinefilet mit Eierspätzle und Gemüse	22,00€
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsenrind mit Eierspätzle und Gemüse	26,00€
Oldenburger Barbarie Entenbrust mit Blaukraut und Kartoffel-Quitten-Knödel	26,00€
Hirschrücken mit Blaukraut und Kartoffel-Quitten-Knödel	36,00€
Waldpilzmaultaschen mit gebratenen Pilzen und buntem Gemüse 4	16,00€

Parmesanmaultaschen mit buntem Marktgemüse 4	15,00€
Alb-Linsen mit Wiener Würste und Eierspätzle	15,50€
Großer Salat mit Streifen vom Bio Hähnchen	15,00€
mit Edelfischen	17,00€
mit Rinderrückenstreifen	17,00€
mit gebratenen Pilzen	13,00€
Käsespätzle 4	12,00€

Dessert

Bratapfel-Eis mit Apfel-Topfen-Schnitte	14,00€
Kleines Dessert im Glas nach Tagesangebot	4,00€
Verschiedene Sorten Eis	je Kugel 1,60€
(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Walnuss, Pistazie)	
Portion-Sahne 1,00€ / Portion-Eierlikör 1,20€	

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

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