



Speisekarte

Mittagsmenü 15,50 €


Kraftbrühe mit Brätstrudel

Schweinesteak Pariser Art, mit Kohlrabi und Kroketten

Weinempfehlung

Heilbronner Stiftsberg Chardonnay Auslese trocken 0,1l 4,80€ 0,2l 6,80€


Vorspeisen

Bunte Blattsalate an Tête de Moine und Bündnerfleisch	11,50 €
Geräuchertes Calmbacher Forellenfilet an Radicchiosalat 	12,90 €
Krabbencocktail in Cognaccrème, dazu Toast	14,20 €

Suppen

Kraftbrühe mit Leberspätzle 	6,90 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle 	6,80 €
Cremesuppe vom Bärlauch	7,10 €

Hauptgerichte

Gebratenes Würzbachtaler Lachsforellenfilet 	
an Safransoße, dazu gerösteter Blumenkohl und Süßkartoffelpüree	24,80 €
Rosa gebratenes Lammrückenfilet	
mit Zwiebelmus überbacken, dazu Speckbohnen und Pommes Dauphine	34,00 €
Geschmorte Schweinebäckle	
mit gebratenen Petersilienwurzeln und Bärlauchknöpfe	20,90 € x
Szegediner Gulasch mit Perouser Sauerkraut und Röstkartoffeln	20,90 € x
Jungbullenbrust	
in Meerrettichsoße, mit Röstkartoffeln und Rote Beete Salat	20,90 € x
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln	13,80 € x



Gebratene Schweinelendchen		
in Champignonrahmsauce, mit Spätzle und Salat		20,90 € x
Schwäbische Pfefferlende vom Schwein		
an Pfefferrahmsauce, mit Käsespätzle und Salat		22,00 €
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salat		29,60 €
Filetsteak		
in Cognac – Pfeffersauce, mit feinem Gemüse und Kroketten		35,00 €
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat		23,00 € x
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat		15,80 €
Cordon Bleu mit buntem Salatteller		20,60 € x
Truthahnschnitzel „orientalisch“ an Currysoße, mit Reis und Salat		17,60 €
Truthahnschnitzel mit feinem Gemüse und Kroketten		19,20 € x
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmelzt dazu gemischter Salat 		15,00 € x
 <i>Vegetarisch und Vegan</i>		
Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt, dazu Salat 		14,30 € x
Gemüseteller mit Käse überbacken		15,00 €
Hausgemachte Ricotta- Kräutermaultaschen auf Ratatouillegemüse dazu Champignons 		16,20 € x
Spaghetti an Belugalinsen-Bolognese mit confierten Tomaten– Vegan		16,50 €
Gemüseteller an Curry – Ingwersauce, mit Reis – Vegan		15,60 €
 <i>Desserts</i>		
Nougatparfait mit Orangensalat		10,20 €
Heiße Himbeeren mit Himbeergeist, dazu Vanilleeis und Sahne		11,00 €
Schokoladenbrownie mit hausgemachtem Apfel-Minzeis		9,80 €
Schokoladenmousse mit Waldbeerengrütze		7,60 €
Panna Cotta mit Himbeermark		7,60 €
Affogato – Espresso mit Vanilleeis		5,20 €
 Kugel Eis von Langnese Carte D`OR in den Sorten		
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee		
Walnuss und hausgemachtes Apfel- Minzeis	je Kugel	2,60 €
Sorbets – Zitrone, Passionsfrucht, Cassis	je Kugel	2,60 €

Die mit X gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich.
- **Aufpreise für Umbestellungen bleiben uns vorbehalten!** -