



Speisekarte

Mittagsmenü 15,50 €

Lauchcremesuppe

Gemüse – Gratin an Mornaysoße, dazu Petersilienkartoffeln

Vorspeisen

Ravioli vom Reh an frischen Pfifferlingen 	14,20 €
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 Knoblauch mit Croutons 	7,70 €

Hauptgerichte

Gebratenes Würzbachtaler Lachsforellenfilet an Basilikumkruste, auf Ratatouillegemüse dazu Gnocchi 	24,80 €
Rosa gebratener Rehrücken  an Cassissoße, dazu Mandelbrokkoli und Dauphine Kartoffeln	36,50 € x
Hausgemachte Wildmaultaschen auf Rahmchampignons, dazu Rucola und Parmesanspäne 	18,90 € x
Rehbraten mit Champignons, Spätzle und Salat 	25,50 € x
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Salat, dazu Semmelknödel oder Butternudeln	23,00 € x
Hausgemachte Rinderroulade auf Wurzelgemüse, dazu Kartoffelpüree	23,50 €
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln	13,80 € x
Schwäbische Pfefferlende vom Schwein an Pfefferrahmsoße, mit Käsespätzle und Salat	22,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmelzt dazu gemischter Salat 	15,00 € x
Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt, dazu Salat 	14,30 € x



Gebratene Schweinelendchen

in Champignonrahmsauce, mit Spätzle und Salat 20,90 € x

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 21,60 € x

Truthahnschnitzel „orientalisch“ an Currysoße, mit Reis und Salat 17,60 €

Truthahnschnitzel mit feinem Gemüse und Kroketten 19,20 € x

Vegetarisch und Vegan

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 €

Desserts

Hausgemachte Apfelkühle mit Walnusseis und Vanillesauce 10,80 €

Weißes Schokoladenparfait an warmem Pfirsichsalat 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! -