

## Als Aperitif empfehlen wir einen

Sommercocktail

(Grauer Burgunder, Pfirsichlikör mit Bitter Lemon oder mit Ginger Ale)

5,20 €

## Suppen

Tomatencremesuppe<sup>22</sup>

4,50 €

Pfifferling Cremesuppe<sup>22</sup>

4,90 €

Tagessuppe<sup>22</sup>

3,90 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle<sup>16.1,18,22</sup>

4,00 €

## Vorspeisen

1 geräuchertes Forellenfilet aus dem Buchenrauch an

Sahnemeerrettich<sup>22</sup> dazu Toast<sup>16</sup> mit Butter<sup>22</sup> und Salatgarnitur<sup>18,25</sup>

8,90 €

Großer gemischter Salatteller<sup>18,25</sup> mit gebratenen Pfifferlingen

11,40 €

Rindercarpaccio mit Rucola Salat und italienischem Hartkäse

13,20€

## Salate

kleiner bunter Beilagen Salat <sup>18,25</sup>

2,60 €

bunter Beilagen Salat <sup>18,25</sup>

3,60 €

großer Salatteller <sup>18,25</sup>

6,50 €

kleiner grüner Salatteller <sup>18</sup>

2,30 €

grüner Salatteller <sup>18</sup>

3,20 €

Fitnesssalat <sup>18,25</sup> mit frischen Früchten, Nüssen <sup>23</sup> und Putenstreifen

11,30 €

Salatteller „Neptuns-Reich“

(großer Salatteller <sup>18,25</sup> mit geräuchertem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, gebratenen Garnelen und Sahnemeerrettich <sup>22</sup>)

13,20€

## Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße <sup>16.1</sup> dazu Pommes frites und Salatteller <sup>18,25</sup>

22,50 €

kleine Portion

18,30 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>22</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>2,3,4,18,22</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>

22,50 €

kleine Portion

18,30 €

Schweineschnitzel paniert <sup>16,22</sup> mit Pommes frites und Salatteller <sup>18,25</sup>

13,20 €

Schweinefilet an Rahmsoße mit gebraten Pfifferlingen  
dazu Gemüse und Kroketten  
18,20 €

Schweinesteak vom Rücken „Jäger Art“<sup>22</sup> mit Gemüse<sup>22,23.1</sup>  
und hausgemachten Spätzle<sup>16.1,18,22</sup>  
13,80 €

Rahmleberle<sup>16,22</sup> mit hausgemachten Spätzle<sup>16,22</sup> und Salatteller<sup>18,25</sup>  
11,80 €

Putenschnitzel im Cornflakes-Mantel<sup>18,22</sup> an Rahmsoße<sup>16.1</sup> mit Nudeln<sup>16.1,18</sup>  
und Salatteller<sup>18,25</sup>  
14,10 €

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas überbacken dazu Basmatireis  
und Salatteller<sup>18,25</sup>  
14,10 €

Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachten Spätzle<sup>16.1,18,22</sup>  
und Salatteller<sup>18,25</sup>  
16,50 €



Rinderfilet an Rahmsoße mit gebratenen Pfifferlingen  
dazu Dauphinekartoffeln und Gemüse  
25,60 €

### Aus dem Wasser

Forelle „Müllerin Art“<sup>16.1</sup> mit zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln  
und Salatteller<sup>18,25</sup>  
14,50 €

Gebratenes Zanderfilet <sup>16.1</sup> mit Brokkoli und Schupfnudeln <sup>16.1,18</sup>,

17,50 €

gebratenes Forellenfilet auf einem Pfifferlings-Risotto <sup>22</sup> mit Salatteller <sup>18,25</sup>

18,50 €

gebratene Garnelen mit Pfifferlingen auf einem Nudelnest <sup>18</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>

19,80 €

### Vegetarisch

Tomaten-Zucchinigratin mit Kartoffeln <sup>16,22</sup> mit Salatteller <sup>18,25</sup>

11,20 €

Pfifferlings Ragout mit Serviettenknödel <sup>16.1,18,22</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>

11,60 €

Bandnudeln <sup>18</sup> in Pfifferlings Rahmsoße <sup>16,1; 22</sup> mit Salatteller

11,20€

Pfannkuchen <sup>16; 18; 22</sup> gefüllt mit Pfifferlingscreme <sup>16; 22</sup> und Salatteller <sup>18; 25;</sup>

12,90 €

### Weinempfehlung

**Durbacher Kochberg Exclusive Spätburgunder Rosé Qualitätswein <sup>27</sup> trocken**

0,75 L 16,50 €

0,50 L 10,80 €

0,25 L 5,50 €

0,10 L 2,90 €

Er wird aus reinen Spätburgunder-Trauben gewonnen, die im Herbst (im Gegensatz zu Rotwein) sofort abgepresst werden. Sie sind kräftig im Geschmack und von kerniger säurebetonter Art.