

### Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Wintercocktail

mit Heidelbeerlikör, Rotwein und Sekt

5,20 €

### Suppen

Tagessuppe <sup>22</sup>

4,00 €

Schwarzwurzelcremesuppe <sup>22,16.1</sup>

4,70 €

Schneckencremesuppe <sup>22,16.1</sup>

4,70 €

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

4,20 €

### Vorspeisen

1 geräuchertes Forellenfilet aus dem Buchenrauch an Sahnemeerrettich <sup>22</sup>

dazu Toast <sup>22</sup> und Salatgarnitur <sup>18,25</sup>

9,00 €

Williams Birne mit Gorgonzolakäse <sup>1,22</sup> überbacken dazu Blattsalat <sup>18,25</sup> und Walnüsse <sup>23.3</sup>

7,70 €

Carpaccio vom Rind dazu Rucola Salat <sup>18</sup> und gehobeltem Parmesan

8,60 €

## Salate

Kleiner bunter Salatteller <sup>18,25</sup>

2,50 €

Bunter Salatteller <sup>18,25</sup>

3,50 €

Großer bunter Salatteller <sup>18,25</sup>

6,30 €

Kleiner grüner Salatteller <sup>18,25</sup>

2,30 €

Großer grüner Salatteller <sup>18,25</sup>

3,20 €

Kleiner Feldsalat mit Speck <sup>2,3</sup> und Kracherle <sup>16,1</sup>

6,30 €

Großer Feldsalat mit Speck <sup>2,3</sup> und Kracherle <sup>16,1</sup>

8,10 €

Fitnesssalat <sup>18,25</sup> mit frischen Früchten, Walnüssen <sup>23,3</sup> und Putenstreifen

11,40 €

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 Pfeffersoße <sup>22</sup> dazu Pommes frites und Salatteller <sup>18,25</sup>  
22,80 €                                      kleine Portion 18,60 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>22</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>2,3,4,18,22</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>  
22,80 €                                      kleine Portion 18,60 €

Rahmleberle <sup>16,22</sup> (vom Rind) mit hausgemachten Spätzle <sup>16.1,18,22</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>  
11,90 €

Schweineschnitzel paniert <sup>16,22</sup> mit Pommes frites und Salatteller <sup>18,25</sup>  
13,50 €

Schweinesteak vom Rücken „Jäger Art“ <sup>22</sup> mit Gemüse <sup>22,23.1</sup>  
und hausgemachten Spätzle <sup>16.1,18,22</sup>  
14,50 €

Putenschnitzel im Cornflakes –Mantel <sup>18,22</sup> an Rahmsoße <sup>22</sup>  
mit Nudeln <sup>16.1,18</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>  
14,20 €

Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle <sup>16.1,18,22</sup> und Salatteller <sup>18,25</sup>  
16,90 €

Wildschweinbraten an Preiselbeersoße mit Rosenkohl  
und hausgemachten Spätzle <sup>16.1,18,22</sup>  
17,60 €

### 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> auf Rahmsauerkraut <sup>22</sup> mit Schupfnudeln <sup>16.1,18</sup>  
16,80 €

In Kräuterbutter <sup>22</sup> gebratene Garnelen auf einem Nudelnest <sup>16.1,18,22</sup> mit Salatteller <sup>18,25</sup>  
19,20 €

### Vegetarisch

Badische Käsespätzle <sup>16,22</sup> mit Salatteller <sup>18,25</sup>  
11,20 €

Serviettenknödel <sup>16.1,18,22</sup> auf Waldpilzragout <sup>22</sup> mit Salatteller <sup>18,25</sup>  
11,60 €

Kartoffelrösti <sup>18</sup> mit frischem Gemüse und Schnittlauch Dip <sup>22</sup>  
10,90 €

### Unsere Weinempfehlung an Sie

Weingut Schloss Ortenberg Chardonnay Kabinett <sup>27</sup> trocken

0,75 L 21,90 €      0,50 L 16,10 €      0,25 L 8,20 €      0,10 L 4,20

Die Frische dieses klassischen Chardonnay begeistert ebenso wie sein ausgeprägtes Citrus-Kräuteraroma. Dieser Wein ist ein idealer Hauptgangbegleiter zu allen hellen Fleischspeisen, Geflügel und zu Fisch.