

A LA CARTE | MONTAG

18:00 – 21:00 Uhr

Tomatencrèmesuppe Ginsahne	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*	8,20€
Tatar vom Rind Salatbouquet Cornichons Schalotten	10,90€
Gebratener Zander Kross gebratener Speck Kartoffel- Selleriepüree	22,90€
Kalbstafelspitz Meerrettich Kartoffel- Bouillongemüse	24,90€
Panierter Falaffel Zucchini- Spaghetti Humus Jalapeno- Dip	16,90€
Vanille- Topfenmousse Beerengrütze	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch vegane und lactosefreie Variante möglich	je Kugel 2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedailon Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | MONTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Tomatencrèmesuppe | Ginsahne

oder

Tatar vom Rind
Salatbouquet | Cornichons | Schalotten



Gebratener Zander
Kross gebratener Speck | Kartoffel- Selleriepüree

oder

Kalbstafelspitz
Meerrettich | Kartoffel- Bouillongemüse

oder

Panierter Falaffel
Zucchini- Spaghetti | Humus | Jalapeno- Dip



Vanille- Topfenmousse | Beerengrütze
oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot/ auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf

A LA CARTE | DIENSTAG

18:00 – 21:00 Uhr

Kräuter- Gutedelsuppe	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*	8,20€
Tomaten- Zucchini- Quiche Salatbouquet	10,90€
Meeresfrüchte Knoblauch Feine Nudeln Pesto	22,90€
Cordon- Bleu vom Schwein Glasierte Karotten Speck- Bratkartoffeln	24,90€
Gemüsepfanne Fetakäse Kartoffeln	16,90€
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	7,50€
Crèmeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch vegane und lactosefreie Variante möglich	je Kugel 2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedailon Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | DIENSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Kräuter- Gutedelsuppe

oder

Tomaten- Zucchini- Quiche
Salatbouquet



Meeresfrüchte
Knoblauch | Feine Nudeln | Pesto

oder

Cordon-Bleu vom Schwein
Glasierte Karotten | Speck-Bratkartoffeln

oder

Gemüsepfanne
Fetakäse | Kartoffeln



Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
- nach Tagesangebot/ auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf

A LA CARTE | MITTWOCH

18:00 – 21:00 Uhr

Flädlesuppe		7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*		8,20€
Hirschschinken Preiselbeervinaigrette Pfifferlinge		10,90€
Gebratener Viktoriabarsch Senf- Dillsauce Kroketten		22,90€
Leber [sauer oder geröstet] Bratkartoffeln		24,90€
Risotto Pfifferlinge Getrocknete Tomaten		16,90€
Lauwarmer Schokokuchen Fruchtsauce		7,50€
Crèmeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch lactosefrei und vegan möglich	je Kugel	2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney		7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedailon Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | MITTWOCH

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Flädlesuppe

oder

Hirschschenken
Preiselbeervinaigrette | Pfifferlinge

∞

Gebratener Viktoriabarsch
Senf- Dillsauce | Kroketten

oder

Leber [sauer oder geröstet]
Bratkartoffeln

oder

Risotto
Pfifferlinge | Getrocknete Tomaten

∞

Lauwarmer Schokokuchen | Fruchtsauce

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf

A LA CARTE | DONNERSTAG

18:00 – 21:00 Uhr

Pfifferlingcrèmesuppe	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*	8,20€
Frischkäse Apfelchutney Brotchips	10,90€
Gebackener Seelachs Kartoffel- Gurkensalat Meerrettich- Apfel- Dip	22,90€
Lackierte Maispoularde Thymianjus Ratatouille Risotto	24,90€
Gnocchi Käse- Sahnesauce Kirschtomaten	16,90€
Tiramisu Früchte	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch lactosefrei und vegan möglich	je Kugel 2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedailon Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | DONNERSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Frischkäse
Apfelchutney | Brotchips

oder

Pfifferlingcrèmesuppe



Gebackener Seelachs
Kartoffel- Gurkensalat | Meerrettich- Apfel- Dip

oder

Lackierte Maispoularde
Thymianjus | Ratatouille | Risotto

oder

Gnocchi
Käse- Sahnesauce | Kirschtomaten



Tiramisu | Früchte

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf

A LA CARTE | FREITAG

18:00 – 21:00 Uhr

Geflügelconsommé Eierstich	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*	8,20€
Gebeizter Lachs Honig- Senf- Dillsauce Salatbouquet Kartoffelrösti	10,90€
Gebratene Rotbarbe Glasierte Paprika Kurkuma- Risotto	22,90€
Gegrilltes Rinderhüftsteak Glasierte Lauchzwiebeln Kartoffelgratin	24,90€
Gratinierte Spinatknöpfe Zwiebelkrustel	16,90€
Schokoladen- Crème- Brûlée Himbeersorbet	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch lactosefrei und vegan möglich	je Kugel 2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedailon Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | FREITAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Gebeizter Lachs
Honig- Senf-Dillsauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti

oder

Geflügelconsommé | Eierstich



Gebratene Rotbarbe
Glasierter Paprika | Kurkuma- Risotto

oder

Gegrilltes Rinderhüftsteak
Glasierter Lauchzwiebeln | Kartoffelgratin

oder

Gratinierte Spinatknöpfe | Zwiebelkrustel



Schokoladen- Crème- Brûlée | Himbeersorbet

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf

A LA CARTE | SAMSTAG

18:00 – 21:00 Uhr

Karotten- Ingwer- Suppe	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*	8,20€
Gurken- Kaltschale	7,90€
Gegrillter Wolfsbarsch Rieslingsauce Zucchini Gemüse Kartoffel- Gnocchi	22,90€
Schweinefilet Pommery- Senfsauce Karotten Tagliatelle	24,90€
Hausgemachte Pfifferlingravioli Cremige Sauce mit Käse überbacken	16,90€
Panna Cotta Fruchtspiegel	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch lactosefrei und vegan möglich	je Kugel 2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedallion Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | SAMSTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Karotten- Ingwer- Suppe

oder

Gurken- Kaltschale



Gegrillter Wolfsbarsch
Rieslingsauce | Zucchini-gemüse | Kartoffel- Gnocchi

oder

Schweinefilet
Pommery- Senfsauce | Karotten | Tagliatelle

oder

Hausgemachte Pfifferlingravioli
Cremige Sauce | mit Käse überbacken



Panna Cotta | Fruchtspiegel

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf

A LA CARTE | SONNTAG

18:00 – 21:00 Uhr

Rinderconsommé Markklößchen	7,90€
Kleiner gemischter Salat Croûtons Hausdressing*	8,20€
Variation von Bruschetta (Pfifferling/ Tomate/ Frischkäse) Salatbouquet	10,90€
Gebratener Steinbeißer Koriandersauce Lauch- Tomatengemüse Couscous	22,90€
Gebratener Hirschrücken Pfifferlinge Blattsalat	24,90€
Gemüse- Piccata Tomatensauce Tagliatelle	16,90€
Schwarzwälder Kirschbömble Schokoladen-Chili-Parfait	7,50€
Crèmeeis und Sorbets nach Tagesangebot Auch lactosefrei und vegan möglich	je Kugel 2,30€
Käseteller Bergkäse Münsterkäse Blauschimmelkäse Chutney	7,90€

KARTE MIT PFIFF(ERLINGEN)

Portion Pfifferlinge | wahlweise á la crème oder gebraten

... mit Bauernbrot	13,90€
... mit Brezelknödel	19,00€
... mit gebratenem Zander Zwiebeln Salzkartoffeln	24,90€
... mit Schweinemedailon Zwiebeln Feinen Nudeln	26,50€

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder- Chardonnay, Weingut Johner, Vogtsburg, 2017	0,75l	27,00€
--	-------	--------

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf | Umbestellungen werden mit 1,50€ berechnet.

MENÜ | SONNTAG

18:00 – 20:30 Uhr

Kleiner gemischter Salat
Croûtons | Hausdressing*

oder

Variation von Bruschetta (Pfifferling/ Tomate/ Frischkäse)
Salatbouquet

oder

Rinderconsommé | Markklößchen



Gebratener Steinbeißer
Koriandersauce | Lauch- Tomatengemüse | Couscous

oder

Gebratener Hirschrücken
Pfifferlinge | Blattsalat

oder

Gemüse- Piccata
Tomatensauce | Tagliatelle



Schwarzwälder Kirschbömble | Schokoladen-Chili-Parfait

oder

3 Kugeln Eis zur Wahl
-nach Tagesangebot | auch lactosefrei und vegan möglich-

oder

Käseteller | Hausgemachtes Chutney
(Bergkäse | Münsterkäse | Blauschimmelkäse)

3- Gang- Menü: 38,00€ p.P./ Vegetarisch: 32,00€

4- Gang- Menü: 42,00€ p.P./ Vegetarisch: 36,00€

*Hausdressing: Kartoffel, O-Saft, Essig, Öl, Senf