

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Gebackene Maultasche , eingelegte Champignons, Schnittlauch-Eivinaigrette	€ 12,50
Gebratener Saibling, Grünkernsalat, Brunnenkresse-Apfelmarinade	€ 19,00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 19,50
Geräuchertes und Gebeiztes vom Lachs mit Senf-Dillsauce	€ 19,50
Gebratener Quinoataler, grüner Spargel-Orangensalat, Limonencreme und Bärlauchöl	€ 12,50
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 13,50

SUPPEN

Rinderconsommé, Backerbsen, Tafelspitz	€ 9,50
Lauchcremesüppchen, Forelle- Pumpernickelschnitte	€ 9,00

VEGETARISCHES

Schlutzkrapfen mit Bärlauch und Topfen, Spargel-Fenchelgemüse	€ 21,50
Strudel vom körnigen Frischkäse, getrocknete Tomate und Lauch, Avocado-Spinat	€ 21,50

FISCHGERICHTE

Skrei, Rote Bete-Risoninudelrisotto, Tellerzwiebel und Joghurt-Kräutersud	€ 25,00
Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 25,00
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	€ 25,00

FLEISCHGERICHTE

Lammnavarin, Bärlauchbörek	€ 27,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Karottencreme und Frühlingslauch, Pommes Dauphines	€ 25,00
Stubenküken „Tandoori Masala“, gelbes Linsencurry, Kokosnuss-Zitronengrasschaum	€ 23,50

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	€ 18,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 26,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	€ 24,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Maultäschle und Jus	€ 29,50