

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Albtäler Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 12,00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 19,00
Geräuchertes und Gebeiztes vom Wildlachs mit Senf-Dillsauce	€ 19,00
Backhendl, Kartoffel-Gurken-Salat, Limonenschmand	€ 14,50
Saiblingstatar, Meerrettichmousse, eingelegte Rote Bete	€ 16,00
Gemischter Salat	€ 7,50

SUPPEN

Erbsenschaumsüppchen	€ 9,00
Rinderkraftbrühe mit Kalbsleberknödel	€ 12,50
Geeiste Kartoffel-Lauchsuppe, Pfifferlinge, Romanoff Kartoffeln	€ 12,00

VEGETARISCHES

Linguine mit Pfifferlingen und Frühlingslauch	€ 21,00
Gefüllte Aubergine, Couscous Gemüse, Pesto	€ 21,00

FISCHGERICHTE

Gebratener Lachs, Tomatenrisotto, Kaiserschoten	€ 24,00
Hechtklößchen mit Blattspinat, feinen Nudeln und Rieslingsauce	€ 20,50
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	€ 24,00

FLEISCHGERICHTE

Kalbsvögerl mit Tomatengnocchi und Brokkoli	€ 26,00
Kotelett von Kraichgauer Schwein, Pfifferlingscassoulet	€ 22,00
Gespickte Maispouardenbrust, Haricot Coco, Bohnenkrautöl	€ 27,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	€ 16,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 23,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	€ 23,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Maultäschle und Jus	€ 28,00

GOURMET-TRADITION

Burrata, Tomaten-Melonensalat, Vanille	€ 29,00
Gebratener Lammrücken mit gebackener Zucchini-Blüte, Ratatouille	€ 49,00
Seeteufel, geräucherter Bombareis, Steinpilze	€ 48,00