

SUPPEN



Schwäbische Festtagsuppe
mit Flädle, Maultäschle und Markklößchen

Pfifferlingscremesuppe
mit frischen Kräutern

Hummercremesuppe
mit Sahnehaube und Dill

VORSPEISEN



Hausgebeizter Norwegerlachs an Salatbukett
mit Senf-Dill-Sauce und Baguette

Hausgeräuchertes Forellenfilet "Pariser Art"
mit Preiselbeermeerrettich, Toast und Butter

Frisches Matjes Heringsfilet nach Art des Hauses
mit Zwiebeln, Apfel, Creme Fraiche, Schnittlauch und Kartoffeln

SALATE



Bunte Salatvariation
mit Cremé de Balsamico

Sommerliche Salattellervariation mit Ziegenkäse
dazu Oliven, Zwiebeln und Baguette

Sommerliche Salattellervariation
mit Sesam, gebratenen Putenbruststreifen und Baguette

SCHWEIN / RIND / GEFLÜGEL



Besondere Empfehlung der Küche

**Portion frische Pfifferlinge „natur“ oder „in Rahm“
mit hausgemachten Semmelknödeln**



Black Angus Rinderrückensteak mit Rotweinschalotten
dazu mediterranes Grillgemüse und Süßkartoffelfritten



Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
mediterranes Grillgemüse und Folienkartoffeln mit sour creme



Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit cremigen Pfifferlingen handgeschabte Spätzle und Marktgemüse

Saltimbocca von der Putenbrust an Trüffeljus
mit Blattspinat und Fettuccine

Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)
mit Pommes frites und Salat

WILD



Rosa gebratene Maibockkeule „Baden Baden“
mit frischen Pfifferlingen, Preiselbeerbirne
und handgeschabten Spätzle



Wildteller Hubertus mit Waldpilzen
dazu handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich

Jägerschüssel „Förster Art“
hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeeren

Ausgesuchte Fleischspezialitäten von der Landmetzgerei Glasstetter aus Völkersbach

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



FISCH



Besondere Empfehlung der Küche



Wildgefangenes Atlantik-Steinbuttfilet und Black Tiger Riesengarnele
mit frischen Pfifferlingen, Safranespuma und cremigem Risotto

Forelle "blau"

mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Forelle „Feinschmecker“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Kross gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat

Ofentomaten und cremigen Lachnudeln

Badische Hechtklößchen mit Rieslingsauce

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt

auf Fettuccine mit Kräutersauce

VEGETARISCH



Frisches Marktgemüse

mit Kartoffeln, gebratenen Champignons und Kräutersauce

Cremige Fettuccine mit frischen Pfifferlingen

und frischem Blattspinat

TAGESMENÜ

„Amuse bouche“
kleiner Gruß aus der Küche



Spargelcremesuppe
mit Einlage und frischen Kräutern



Hausgebeizter Norwegerlachs an Salatbukett
mit frischer Avokado, Senf-Dill-Sauce und Baguette



Rosa gebratenes Hirschsteak
mit Mandelbrokkoli, Rotweinschalotten
und handgeschabte Spätzle



Hausgemachte Grießschnitten
mit Erdbeer-Melone-Gazpacho

DESSERT



Dessertempfehlung

Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	5,00
--	------

Desserttellervariation „König von Preussen“	8,90
--	------

Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum mit Cassissee und frischen Früchten	7,90
--	------

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	6,50
--	------

Sorbetvariation mit marinierten Erdbeeren	8,90
--	------

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.