

Ein kleiner Auszug aus unserer Speisekarte

Änderungen vorbehalten

Kalte Vorspeisen

503	<u>Spargelsalat</u> mit frischen Gartenkräutern „Vinaigrette“	12,50
508	<u>Spargel-Avocado Salat</u> mit Schwarzwälder Schinken und Toast	13,00
220	<u>Gourmetsalat</u> mit grillierten Edelfischen , Kartoffelstroh	15,50
237	<u>Hausgemachte Gänsestopfleberpastete</u> „Foie Gras“ mit Kornel Kirschen und Portweingelee, Toast	20,50

Suppen und warme Vorspeisen

240	<u>Tagessuppe</u>	6,50
244	<u>Flädlesuppe</u> aus eigener Herstellung mit Schnittlauch	7,50
267	Cremesüppchen vom <u>heimischen Bärlauch</u>	8,00
502	<u>Spargelcremesuppe</u> mit Spargeleinlage	8,50

Hauptgerichte

275	<u>Rahmschnitzel</u> (vom Schwein) mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle	16,00
273	<u>Schweineschnitzel</u> „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt mit Pommes frites	16,50
323	<u>Wiener Schnitzel</u> vom Kalb, Pommes frites	19,90
311	<u>Geschnetzeltes Kalbfleisch</u> in einer Rahmsoße mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	22,80
415	<u>Lachsfilet vom Grill</u> mit Bärlauch Cremesoße, Blätterteiggebäck Basmatireis	25,50
424	<u>Kabeljau Filet auf der Haut</u> gebraten mit Bärlauch Cremesoße, Blätterteiggebäck Nudeln und Blattspinat	27,00
364	<u>Rinderrückensteak</u> rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersoße, Kartoffel Kroketten	27,00
322	<u>Kalbsrückensteak</u> vom Grill mit frischen Waldpilzen in Kräutercremesoße, hausgemachte Spätzle	29,00
423	<u>Variation von Edelfischen</u> mit Krustentiersoße Basmatireis und verschiedene frische Gemüse	33,80