



Empfehlungen des Küchenchefs

<i>Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Kalbsrückensteak auf Tagliatelle mit grünem Spargel, Bärlauch und Austernpilzen</i>	<i>19,40 €</i>
<i>Spargelravioli mit grünem Spargel, Austernpilzen und Bärlauch</i>	<i>13,20 €</i>

*Verpassen Sie kein Event!
Über unsere Homepage und unsere Facebookseite
halten wir Sie auf dem Laufenden*



Menü der Saison

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube

*Schweinesteak mit Pilzrahmsauce
und hausgemachten Spätzle*

Vanilleeisparfait mit Rhabarberkompott

22,90 €

Überraschungsmenü

*Lassen Sie sich von unserem Küchenteam
mit einem 4-Gang-Menü
überraschen*

36,90 €

Nur auf Vorbestellung



Suppen

<i>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	3,90 €
<i>Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube</i>	4,60 €

Vorspeisen

<i>Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Salatbouquet</i>	7,10 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucicola und Parmesan</i>	10,90 €
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	3,60 €

Knackige Salate

<i>Bunter Salatteller</i>	8,90 €
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Rumpsteakstreifen</i>	13,90 €
<i>Garnelen</i>	14,90 €
<i>Putenbruststreifen</i>	12,90 €
<i>gratiniertem Ziegenfrischkäse</i>	13,60 €



Hauptgerichte

vom Rind

<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Pfeffersoße von Dreierlei Pfeffer und Pommes</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Angusbraten mit Gemüsebouquet und Spätzle</i>	<i>16,60 €</i>

vom Schwein

<i>Schweinesteak mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„Cordon Bleu“ ¹ ₃ mit Kroketten ⁴ und Salat</i>	<i>15,40 €</i>

vom Kalb

<i>Kalbsrückensteak auf Tagliatelle mit grünem Spargel, Bärlauch und Austernpilzen</i>	<i>19,40 €</i>
--	----------------

vom heimischen Wild

<i>Rehbraten mit Preiselbeerbirne ¹, hausgemachten Spätzle und gebratenen Pilzen</i>	<i>17,60 €</i>
---	----------------



Fischgerichte

Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,60 €

Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 15,20 €

Fangfrische Forelle „Blau“ ,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,50€

Toast

Toast „Zum Wilden Mann“
Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Zwiebeln,
Champignons und Speck₁ 13,10 €

Toast „Hawaii“_{1 2 3 5} mit Preiselbeeren und Salatbouquet 8,80 €



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler Käse 8,90 €

*Spargelravioli mit grünem Spargel,
Austernpilzen und Bärlauch* 13,20 €

Für unsere kleinen Gäste

*„Schneewittchen“
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat* 8,30 €

*„Käptn‘ Blaubär“
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln* 7,30 €

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 5,20 €



Dessert

<i>Sorbetvariation</i>	5,30 €
<i>Vanilleeisparfait mit Rhabarberkompott</i>	4,80 €
<i>Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	4,40 €
<i>„Blonder Engel“ Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	4,40 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,40 €



Zur Vesperzeit

<i>Wurstsalat mit Brot</i> 1 3 5	6,20 €
<i>Straßburger Wurstsalat mit Brot</i> 1 3 5	6,80 €
<i>Russische Eier mit Brot</i> 1 2 3 5	8,60 €
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i> 1	7,90 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i>	6,90 €
<i>Hausgemachte Bratwurst mit Salat und Brot</i>	8,90 €
<i>Bunter Salatteller</i>	8,90 €
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Rumpsteakstreifen</i>	13,90 €
<i>Garnelen</i>	14,90 €
<i>Putenbruststreifen</i>	12,90 €
<i>Gatiniertem Ziegenfrischkäse</i>	13,60 €