



*Leicht durch den Sommer*  
*mit Empfehlungen des Küchenchefs*

*Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan* 11,20 €

*Cremiger Burrata-Mozzarella auf Strauchtomaten und Ruccola,  
dazu Basilikumpesto* 9,80 €

*Gebratene Black-Tiger-Garnelen an Blattsalat,  
verfeinert mit Gartenkräutern* 10,80 €

*Kalbsrückensteak mit Garnelen  
auf Eiernudeln mit Ratatouille und Ruccola* 18,40 €



### Menü der Saison

*Gratinierter Ziegenfrischkäse  
mit Ruccolasalat und Gartenkräutern*

\*\*\*

*Kalbsrahmsteak mit Spätzle und Pilzrahmsoße*

\*\*\*

*Vanilleeisparfait mit Sommerfrüchten*

25,90 €

### Überraschungsmenü

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

34,90 €

*Nur auf Vorbestellung*



### Suppen

*Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle* 3,90 €

*Mediterrane Gemüsecremesuppe mit Sahnehaube* 4,60 €

### Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Ruccola und Gartenkräutern* 6,90 €

*Gemischter Beilagensalat* 3,50 €

### Knackige Salate

*Bunter Salatteller* 8,80 €

*wahlweise mit:*

*Rumpsteakstreifen* 13,80 €

*Garnelen* 14,80 €

*Putenbruststreifen* 12,80 €

*gratiniertem Ziegenfrischkäse* 13,40 €



## Hauptgerichte

### vom Rind

Rosa gebratenes Rinderrückensteak  
mit Kräuterbutter und Pommes 18,20 €

Angusbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Gemüsebouquet 15,10 €

### vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat 12,80 €

„Cordon Bleu“ <sup>1</sup> <sub>3</sub> mit Kroketten <sup>4</sup> und Salat 14,90 €

### vom Kalb

Kalbsrahmsteak mit Spätzle und Pilzrahmsoße 16,20 €

### vom heimischen Wild

Rehbraten mit Preiselbeerbirne,  
hausgemachten Spätzle und gebratenen Pilzen 16,40 €



### Fischgerichte

Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten,  
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,40 €

Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt,  
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,80 €

Fangfrische Forelle „Blau“ ,  
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,30€

### Toast

Toast „Zum Wilden Mann“  
Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Zwiebeln,  
Champignons und Speck 12,80 €

Toast „Hawaii“ mit Preiselbeeren und Salatbouquet 8,40 €



### Vegetarische Gerichte

*Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler Käse* 8,90 €

*Eiernudeln mit Ratatouille und Ruccola* 11,80 €

### Für unsere kleinen Gäste

„Schneewittchen“  
*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat* 8,20 €

„Käptn‘ Blaubär“  
*Fischstäbchen mit Salzkartoffeln* 7,20 €

*Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße* 5,20 €



*Dessert*

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



Zur Vesperzeit

<i>Wurstsalat mit Brot</i> 1 2 3	6,00 €
<i>Straßburger Wurstsalat mit Brot</i> 1 2 3	6,60 €
<i>Russische Eier mit Brot</i> 1 2 3	8,40 €
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i> 1 3	7,70 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i>	6,70 €
<i>Hausgemachte Bratwurst mit Kartoffelsalat und Brot</i>	8,80 €
<i>Bunter Salatteller</i>	8,80 €
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Rumpsteakstreifen</i>	13,80 €
<i>Garnelen</i>	14,80 €
<i>Putenbruststreifen</i>	12,80 €
<i>Gratiniertem Ziegenfrischkäse</i>	13,40 €