

Suppen:

Flädlesuppe	5,50 €
Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit Räucherlachsstreifen	7,20 €
Tomatencremesuppe mit Croutons	7,20 €

Vorspeisen:

Bunter gemischter Salatteller	5,60 €
Grüner Salat mit gerösteten Kernen	5,30 €
Tomaten- Mozzarella- Brotsalat	9,20 €
Rosa gebratenes Kalbshüftle mit Thunfischsoße (Vitello Tonnato) mit Blattsalat und Ei	12,50 €

Hauptgänge:

Hausgemachte Gutsherrensülze mit Salatgarnitur, Remoulade, Zwiebeltunke und Röstimedailles	15,50 €
Badisches Zwiebelfleisch vom heimischen Rind mit Rotwein-Zwiebelsoße und Röstimedailles	21,50 €
Geschmetzelte Filetspitzen vom Rinderfilet und vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	21,80 €

Jetzt wieder speziell - Hähnchen aus eigener Aufzucht!

Frische Geflügelleber aus eigener Aufzucht in feiner Soße mit Röstimedailles	18,40 €
Wiener Backhähnchen aus eigener Aufzucht paniert und knusprig gebacken dazu Pommes-frites und einen pikanten Dip	19,20 €
Hähnchencurry aus eigener Aufzucht mit Reis	19,20 €
Hähnchen-Cordon-bleu aus eigener Aufzucht mit Pommes-frites	21,50 €
Coq au vin (junger Hahn aus eigener Aufzucht in Weißwein geschmort) mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle	19,20 €

<i>Rinder-Burger „spezial“ vom heimischen Rind mit 200 g Rindfleisch, Tomate, Käse, Speckscheiben und gebratenen Zwiebeln dazu Pommes-frites</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Rinderrouladen vom heimischen Rind mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Williamsschnitzel vom Schweinerücken mit Williamsbirne und Gorgonzola überschmolzen dazu Kroketten</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Kalksrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Gebratene Doradenfilets mit feiner Soße und Reis</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Panierter Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes-frites</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Wildschweinschnitzel aus heimischer Jagd mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>24,40 €</i>
<i>Rehragoût aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,80 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet und vom Rinderfilet am Spieß gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes-frites</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Gemischter Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen und Brot</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Gemischter Salatteller mit knusprigen Tintenfischringen, Remoulade</i>	<i>16,20 €</i>
<u><i>Fleischlose Gerichte:</i></u>	
<i>Cremige Pfifferlinge mit Pilzmaultäschle</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Panierte Auberginenschnitzel mit geschmortem Gemüse, Süßkartoffel-Pommes und Knoblauchmayonnaise</i>	<i>17,80 €</i>
<u><i>Unsere Dessertempfehlung heute:</i></u>	
<i>Frischkäsemousse mit Cookies, Heidelbeeren und Eis</i>	<i>8,90 €</i>