

Aschermittwoch 2026



Schnecken mit Kräuterbutter und Toast

6 Stck. 9,50 12 Stck. 16,80

frische Felsen Austern
mit Austernbrot und Zitrone

3 Stck. 10,50 6 Stck. 19,50

Miesmuscheln in Weißweinsauce und Gemüse oder Tomatensauce /Baguette

½ Portion 11,00 / Portion 18,80

Salate :

Bunter Salatteller der Saison 6,80

Kleiner Salatteller der Saison 4,80

Vorspeisen:

Thunfisch Tatar mit Avocado / Tomate / Zwiebeln /

Wasabi Mayonnaise / Baguette 18,50

Sashimi vom Thunfisch/ hausgemachter Teriyaki Sauce /gepickeltem Rettich

Wakame Salat (Japanischer Algensalat) / Gurkensushi 16,80

Jakobsmuscheln und Garnelen mit Avocado - Mangosalat / Baguette 14,80

gebeizte Eismeerforelle / Blattsalat / Senf – Dill-Soße / Baguette 14,80

Gegrillter Oktopus mit Rucola Salat /Sc Rouille / Baguette 15,90

Klassischer Shrimps Cocktail mit Ananas und Champignon / Baguette 13,80

/

Suppen:

Flädlesuppe mit Schnittlauch 6,80

Badische Schneckensuppe mit Kracherle 6,80

Thaisuppe mit gebratenem Scampi 7,80

Hummerschaumsuppe mit Gamba und Zuckerschoten 8,50

Vegetarisch:

<i>Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salatteller der Saison</i>	<i>13,80</i>
<i>Hausgemachte Spinatknödel auf Waldpilzrahm / Parmesan- Schuppen</i>	<i>15,90</i>
<i>Gemüse Tart mit Blätterteig und Schmand an Salatgarnitur</i>	<i>14,80</i>

Innereien:

<i>Schwäbische Kutteln an Trollinger Soße mit Bratkartoffeln</i>	<i>15,80</i>
<i>Schwäbische Kutteln an Trollinger Soße mit Brot</i>	<i>11,80</i>
<i>geschnetzelte Rinderleber an TrollingersöÙle / Bratkartoffeln</i> <i>Salatteller der Saison</i>	<i>21,80</i>

Fleischgerichte

<i>Großer Salatteller der Saison mit gebratenen Putenstreifen / Baguette</i>	<i>15,80</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt /</i> <i>Pommes Frites / Salatteller der Saison</i>	<i>21,80</i>
<i>Putensteak auf WaldpilzrahmsoÙe mit</i> <i>hausgemachten Spätzle und Salatteller der Saison</i>	<i>21,80</i>
<i>Pfeffersteak an einer CognacsoÙe, mit grünem und rosa Pfeffer,</i> <i>Pommes Frites und grüne Bohnen</i>	<i>28,80</i>
<i>Rehbraten an eigener SoÙe mit Preiselbeerbirne,</i> <i>hausgemachte Spätzle und verschiedene frische Salate</i>	<i>28,80</i>

Fischgerichte

Süßwasserfische:

Lachsforellenfilet gebraten „ Müllerin Art“ mit Mandelbutter / Kartoffeln 24,80

Seesaibling gebraten auf Blattspinat / Rieslingsoße /Kartoffeln 25,80

Zanderfilet gebraten auf Trüffelnudeln, wildem Brokkoli / Rieslingsoße 28,80

Meeresfische:

Schollenfilet paniert mit Kartoffeln – Gurkensalat /Remouladensoße 19,80

*Heilbutt -Filet unter der Kräuterkruste auf Wirsinggemüse
Fischsoße / Kartoffeln* 27,80

Kabeljau Filet gebraten mit Pack Joi /Safranschaum / Duftreis 27,90

Doraden Filet gebraten auf Rahmkohlrabi und Rotweinbutter/ Kartoffeln 30,80

*Thunfischsteak gegrillt auf Ratatouille Gemüse und Tapenade /
Duftreis /Krustentierschaum* 32,80

