

Speisekarte

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich - minus 2,00 €
für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €

Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller der Saison</i> (1/2/4/8)	6,80
<i>Mit Basilikum gebeizte Eismeerforelle / Senf-Dill-Soße/ Frühlingssalat /Baguette</i> (A1/B/G/N/1/2/4/8)	14,80
<i>Ziegenkäse im Speckmantel / Blattsalate / Feigensenf / Baguette</i> (A1/C/G/1/2/3/4/7/8)	13,80
<i>Spargelsalat mit Kräuter und gebratenen Gambas / Frühlingssalat /Baguette</i> (A1/C/G/1/2/4/8)	15,80
<i>Jakobsmuscheln und Garnelen mit Avocado-Mango Salat / Baguette</i> (A1/B/G/N/1/2/4/8)	15,80
<i>Rosa Lammrücken auf gebratenem grünem Spargel / Frühlingssalat / Baguette</i> (A1/C/1/2/4/8)	15,80
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen /Baguette</i> (A1/1/2/3/4/7/8)	15,80

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch</i> (A1/C/G/I)	6,80
<i>Spargelrahmsuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch</i> (G)	6,80
<i>Bärlauch-Rahmsuppe mit Kracherle</i> (A1/G)	6,80

Vegetarisch

<i>Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salatteller der Saison</i> (A1/C/G/1/2/4/8)	14,80
<i>Hausgemachte Spinatknödel auf Pilzrahmsauce / Parmesan und Kräuter</i> (A1/C/G)	15,90

Fisch

<i>See Saiblings Filet gebraten auf Bärlauch Nudeln / Frühlingsgemüse / Hummerschaum</i> (A1/C/G)	28,80
<i>Matjes „Hausfrauen Art „mit Salatgarnitur / Petersilienkartoffeln</i> (D/2/)	17,80
<i>Maischollen Filets „ Müllerin Art“ mit Mandelbutter / Kartoffeln</i> (A1/Mandeln/Alk.)	22,50

Hauptgänge

<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites / Salatteller der Saison</i> <small>(A1/C/G/1/2/4/8)</small>	17,80
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt</i> <i>Pommes Frites / Salatteller der Saison</i> <small>(A1/C/G/1/2/3/4/7/8)</small>	24,80
<i>Spareribs an BBQ Soße / Pommes Frites</i>	17,80
<i>Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren / Pommes Frites / Salatteller</i> <small>(A1/C/1/1/2/4/8)</small>	28,80
<i>Putensteak auf Waldpilzrahmsoße / Spätzle / Salatteller der Saison</i> <small>(A1/C/1/1/2/4/8)</small>	24,80
<i>Rindersteak „Metternich“ unter der Meerrettichkruste / Pommes Frites</i> <small>(A1/G)</small>	27,50
<i>Knoblauch Steak (Rumpsteak) unter der Bärlauch Kruste</i> <i>Knoblauch Soße /Pommes Frites</i> <small>(A1/G)</small>	27,50
<i>Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln / Spätzle / Salatteller der Saison</i> <small>(A1/C/G/1/1/2/4/8)</small>	29,80
<i>Pfeffersteak an Pfeffer-Cognacsoße / Pommes Frites / Bohnen-Gemüse</i> <small>(A1/G)</small>	29,80
<i>Rehbraten (Maibock) an eigener Soße mit Preiselbeerbirne</i> <i>geschabte Spätzle / Salatteller der Saison</i> <small>(A/C/1/1/1/2/4/8)</small>	29,80
<i>Rehragout (Maibock) an eigener Soße mit Preiselbeerbirne</i> <i>geschabte Spätzle / Salatteller der Saison</i> <small>(A/C/1/1/1/2/4/8)</small>	26,80



Frischer Stangenspargel

(Wir machen unsere Hollandaise selbst mit
Eigelb / Reduktion / etwas Weißwein und geklärter Butter)



<i>Spargel „Schwäbisch“ im Kräuterflädle mit Sauce Hollandaise überzogen</i>	24,80
<i>Spargel „Badisch“ mit kleinem paniertem Schnitzel / Sauce Hollandaise / Kartoffeln</i>	29,80
<i>Spargel „Konstanzer Art“ mit gebratenem Zanderfilet in Mandelbutter / Kartoffeln</i>	29,80
<i>Spargel-Toast mit gekochtem Schinken und Sc Hollandaise überbacken</i>	18,90