

## regionales Menü

42,00 Euro

*Sommerlicher Salat*

*von Melone und Pfefferlingen*

Luftgetrockneter Schinken und Datteltomaten

\*\*\*

*Bachsaiblingfilet*

*auf Pfefferlingsschmorgemüse*

gestampfte Kartoffeln und Rieslingsauce

oder

*Medaillon vom Kalbsrücken*

*mit frischen Pfefferlingen*

Kartoffelgratin und Tagesgemüse

\*\*\*

*sommerliche*

*Dessert-Variation*

mit Rhabarber, Erdbeeren und Rahm-Eis

Neu unser 3-Gang-Auswahlmenü

*Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 50,00 Euro*

### Vorspeisen

*Sommerlicher Wildkräutersalat im Joghurtdressing* 11,80 Euro  
mit Speckcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

*Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino* 19,80 Euro  
mit Trüffelöl und Pinienkernen

*sommerlicher Salatteller im Joghurtdressing:*  
*mit Poulardenbruststreifen* 16,80 Euro  
*mit gebratenen Scampi* 18,80 Euro

### Suppen

*Klare Tomatenkraftbrühe* 8,80 Euro  
mit Tomaten- Ravioli

*Marseiller Bouillabaisse* 9,80 Euro  
mit Knoblauchtost

für Fragen nach Allergie kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,  
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

## Hauptgerichte

<i>Champignonrahmschnitzel oder Wiener Schnitzel</i> Pommes Frites und Tagesgemüse oder Salatteller	17,80 Euro
<i>Gordon Bleu vom Schwein</i> Pommes Frites und Tagesgemüse oder Salatteller	17,80 Euro
<i>Heimisches Rindersteak mit Gänseleberravioli</i> Dauphinkartoffeln und Tagesgemüse	24,80 Euro
<i>Steinbeisserfilet auf Estragon-Spinat mit Scampi</i> Gestampfte Kartoffeln und Schmorgemüse	25,80 Euro
<i>Rücken vom heimischem Lamm in Kräuterkruste</i> Kartoffelgratin und Tagesgemüse	29,80 Euro
<i>Medaillon vom Rehbock mit Haselnusskruste</i> Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse	29,80 Euro
<i>ein Beilagesalat ( Endivien- oder Blattsalat )</i>	3,80 Euro

## Unsere Pfifferlings-Gerichte

<i>mit Bachsaiblingfilet</i>	27,80 Euro
<i>mit Kalbsschnitzel</i>	27,80 Euro

Zu diesen Gerichten reichen wir Kartoffeln, Spätzle oder Nudeln nach Wahl mit Salat

## Sommerliche Küche

<i>Bärlauchnudeln mit Waldpilzen+ Gemüse</i> (auf Wunsch vegan)	17,80 Euro
<i>Rehbolognese mit hausgemachten Spätzle + Gemüse</i>	17,80 Euro
<i>Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle</i> (auf Wunsch vegetari.)	17,80 Euro

## Dessert

<i>Zweierlei Schokomousse mit Rahmeis</i> und Himbeeren	10,80 Euro
<i>unsere Dessertvariation</i> mit Schwarzwälder Kirsch	13,80 Euro
<i>abgeflämmtes Creme Brulée mit Waldbeeren,</i> und Rahmeis	9,80 Euro