



Empfehlung

ZA – SECCO

Gelbe Früchte, angenehme Restsäure
Frisch & Fruchtig
Weinmanufaktur Gengenbach
0.1l – 2.90 €

-

Eichstetter Muskateller
Kabinett trocken
Weingut Arndt Köbelin
0.1l - 4.00 €

-

Öffnungszeiten Restaurant

11.30 - 15.00 Uhr
17.30 - 23.00 Uhr

Ruhetag

Mittwoch & Donnerstag
ist das Restaurant geschlossen

Küchenöffnungszeiten

11.30 – 14.00 Uhr | letzte Bestellannahme 13.45 Uhr
17.30 – 21.00 Uhr | letzte Bestellannahme 20.45 Uhr

Allergene

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft,
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

MITTAGSTISCH 11.30 - 13.45 UHR
MONTAG 15.04.19 BIS FREITAG 28.04.19

KW 16

RUHETAG MITTWOCH & DONNERSTAG
NUR GÜLTIG AM MONTAG UND DIENSTAG

RUHETAG KW 17

MITTWOCH & DONNERSTAG
NUR GÜLTIG AM DIENSTAG UND FREITAG

SUPPE ODER VORSPEISE

SPARGELCREMESUPPE

ODER

TOMATEN MOZZARELLA
MIT BASILIKUMPESTO
3.50 €

MITTAGSTISCH 1

POLO FINO HÜHNCHEN NACH ART DER PROVENCE
MIT TOMATENREIS
9.50 €

MITTAGSTISCH 2

MAULTASCHEN MIT ZWIEBELSAUCE
KARTOFFELSALAT UND GRÜNER SALAT
8.50 €

MITTAGSTISCH 3

VIKTORIABARSCHFILET MIT NUSSBUTTER
AUF BLATTSPINAT UND DRILLINGKARTOFFELN
9.50 €

MITTAGSTISCH 4

RAVIOLI MIT SÜSSKARTOFFEL-PECORINO FÜLLUNG
DAZU GRÜNER SPARGEL

7.50 €

DESSERT

RHABABERKOMPOTT MIT VANILLEIS
€ 3.50

Saison Menü

Kleines Tatar vom Rinderfilet
klassisch zubereitet mit Butter und Brot

-

Loup de Mer
Wolfsbarschfilet an Noilly Prat Sauce
mit zweierlei Spargel und neuen Kartoffeln

-

Erfrischender Beerenteller
mit Joghurtmousse

39 €

Suppen	€
Flädlesuppe	4.80
Markklösschensuppe	4.80
Spargelcremesuppe mit Einlage	5.80
Vorspeisen	€
Kleiner gemischter Salat	4.80
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert dazu Toastbrot	8.50
Gebratene Gambas nach Art der Provence - 4 Stück - mit Weißbrot	10.50
<i>Dreierlei vom Schottischen Lachs</i>	13.00
Lachs-Sauerrahm Roulade - Lachstartar auf Kartoffelrösti - hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf Sauce	
Tatar vom Rinderfilet	120g 12.50
<i>klassisch zubereitet, dazu Butter und verschiedenes Brot</i>	180g 16.50
Marinierter Salat von weißem und grünem Spargel mit gehacktem Ei, Schalotten, Kirschtomaten und Rucola	13.50

Weinempfehlung

2017er Kappelrodecker Grauburgunder & Weissburgunder KARAT
Qualitätswein trocken
Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG

Das Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder zeigt sich mit verspieltem, exotischem Duft.
Im Geschmack feinfruchtig, elegant und modern trocken.

0.1l – 3.00€ | 0.25l – 6.00€

Vegetarisch

€

Käsespätzle
mit Zwiebelschmelze dazu bunter Salat

11.50

Fisch

Bärlauch Risotto mit gebratenen Gambas und Ofentomaten
dazu bunter Salat

*Vegetarisch ohne Gambas

19.50

14.50

Fangfrische Forelle mit Salzkartoffeln und bunter Salat

„Müllerinart“ - mit Nussbutter

16.50

„Mandelbutter“ - mit Mandelblättchen in Nussbutter gebraten

17.50

Loup de Mer - Wolfsbarschfilet an Noilly - Prat Sauce
mit feiner Gemüseauswahl und Bärlauch Risotto

20.50

Schwein

€

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites dazu bunter Salat

kl. Portion

14.80

12.80

Kalb

€

Hausgemachte Kalbsbratwürste
mit Gemüse und Bratkartoffeln

kl. Portion

14.80

12.80

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und bunter Salat

kl. Portion

20.50

18.50

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln ¹⁻²⁻⁵

22.00

Rind	€
Rindfleisch an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln dazu bunter Salat	18.50
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ mit Bratkartoffeln dazu bunter Salat	15.80 kl. Portion 13.80
Sauerbraten mit Preiselbeeren Spätzle dazu bunter Salat	18.50 kl. Portion 16.50
Geschmorte Rinderbäckchen mit Karotten-Junglauchgemüse und Kartoffelpüree	18.50
Rumpsteak ca.220g mit Kräuterbutter Pommes frites und bunter Salat	23.50
Rinderfilet ca.180g an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Pommes frites	26.50
Wild	€
Rehragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne Spätzle und bunter Salat	19.50

Weinempfehlung

2016er Castellinaldo
Barbera D'Alba DOC
Teo Costa

am Gaumen saftig, samtig, dichte Frucht, feinwürzig,
sehr elegant mit viel Charme und langem Nachhall.

0.1l – 4.80€ | 0.25l – 9.50€

Spargel

Unsere Spargelgerichte haben ca. 500 Gramm Rohgewicht

Frischer Stangenspargel -Mailänder Art- mit Nussbutter, Parmesanspäne dazu Kratzete oder neuen Kartoffeln	20.50
Frischer Stangenspargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	18.50

dazu empfehlen wir

- gemischten Schinkenteller ca. 90 g	5.50
- Schnitzel vom Schwein ca. 120 g	5.50
- Schnitzel vom Kalb ca. 120 g	9.50
- Wolfsbarschfilet ca. 120 g	10.00
- Rumpsteak ca. 150 g	11.00
- Rinderfilet ca. 150 g	13.00

Beilagen extra

- Sauce Hollandaise oder Butter	1.50
- Portion Kratzete	3.50
- Portion neuen Kartoffeln	4.00

Weinempfehlung

Fessenbacher Grüner Silvaner | Qualitätswein halbtrocken
Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg e.G.

Frisch & blumig | leicht | angenehme Säure

0,1l – 2,80 | 0,25l - 5,50 | 0,7l – 16,50

Zusatzstoffe

1. Nitrit Pökelsalz	2. Phosphat	3. Farbstoff	4. Konservierungsstoff	5. Antioxidationsmittel
6. Geschwefelt	7. Geschwärzt	8. Gewachst	9. Süßungsmittel	10. E-Nummer