

VORSPESIEN

Maronensuppe

Maronensuppe mit karamelierten Maronen
Creamsoup of chestnuts

Schinkenklößchensuppe

Kraftbrühe mit hausgemachten Schinkenklößchen
Consommé with home-made ham-dumplings

Winterliche Blattsalate

Winterliche Blattsalate an Preiselbeer-Dressing
mit Wildschinken
Winter leaf salad on Cranberry- dressing with ham of venison

Rote-Beete

Rote-Beete-Carpaccio mit Meerrettichmousse auf Feldsalat
Beetroot carpaccio with horseradish and lamb's lettuce

ENTE

Ente

Portion Bauern-Ente knusprig im Ofen gebraten an feiner Jus,
mit Apfel-Blaukraut und Serviettenknödeln
Crispy duck in the oven roasted with fine jus, with apple-red-cabbage and bread dumplings

FISCH

Eglifilet

Filet vom Egli gebraten auf Belugalinsen
mit Dampfkartoffeln
Filet of perch on beluga lentils with potatoes

Lachsforelle

Lachsforellenfilet vom Grill auf Kürbisragout
mit feinen Kräuter-Tagliatelle
Salmon trout on pumpkins ragout with pasta

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen
hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

APERITIF

Feller's Premium

Brennerei Roland Feller –
Dietenheim/Regglisweiler

„Gin Tonic“

Feller's Premium Gin 40%vol.,
Tonic Water₆ von Thomas Henry,

0,2 l

„Limonade - Noël“

Hausgemachte
Apfel-Ingwer-Zimt-Limonade

0,5l

WEIN

„Hades“

Grauburgunder QW,
Barrique, trocken
Weingut Graf Adelmann
Württemberg

0,75l

„Kirchberg“

Blowein
Chardonnay QbA, trocken
Weingut Klumpp, Kirchberg,
Bruchsal, Baden

0,75l

„Terlan“

Chardonnay - DOC
trocken
Cantina Terlan, Südtirol
Italien

0,75l

FLEISCH

Sauerbraten

Schwäbischer Sauerbraten mit Wildpreiselbeeren und hausgemachten Serviettenknödeln

Swabian boiled beef in sour sauce with wild cranberries and homemade bread-dumplings

Kalbsschnitzel

Wiener Schnitzel aus der Kalbskeule geschnitten dazu Pommes frites und Preiselbeeren

“Wiener Schnitzel” from veal with French fries and cranberries

Truthahn

Truthahnbrustmedaillons auf Rübengemüse mit Kartoffelbällchen

Turkey breast medallions fried with turnips und potato-balls

Schweinefilet

Schweinefiletmedaillons vom Grill an Waldpilzsauce dazu Möhren und hausgemachte Spätzle

Filet of pork medallions grilled with mushroom-cream-sauce carrots and home-made swabian pasta

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak in feiner Bratensoße mit Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle

Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta

Cordon Bleu

mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule mit Pommes frites

„Cordon bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with French fries

Filetsteak

Filetsteak vom Albrind an Thymian-Balsamico-Jus mit gebratenen Waldpilzen und Kartoffelbällchen

Beef-filet with thyme-balsamic-sauce, mushrooms and potato-balls

Lamm

Zart rosa gebratene Lammhälfte auf

Ratatouille-Gemüse und geschwenkte Kartoffelschnitze

Roasted lamb with ratatouille and fried potato wedges

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an. Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

WEIN

„Villa Antinori“ 2013

Chianti Classico
DOCG Riserva
Marchese Antinori
Toskana

0,75l

„Brolo Campofiorin

Oro“ 2013
Rosso del Veronese IGT
Corvina, Rondinella,
Osoletta,
MASI Agricola, Venetien IT

0,75l

„S+T“

Shiraz & Tempranillo D.O.
trocken
Marques de Requena
Valencia/Spanien

0,75l

0,25l

“Primitivo”

Primitivo IGT
Farnese, Apulien Italien

0,75l

0,25l

WILD

Reh

„Rehpfännchen“, Medaillons aus der Rehkeule an feinem Wildsößle, Preiselbeeren

Edel-Rahmpilze und hausgemachte Spätzle

"Deer pan", medallions of deer in a fine sauce, cranberries, cream-mushrooms and homemade swabian pasta

Hirsch

Rosa gebratenes Steak aus der Hirschkeule an

Preiselbeeren-Sauce auf Wirsingstreifen mit

geschmälzte Schupfnudeln

Steak from venison with cranberries sauce, savoy stripes and golden fried potato-dumpling

Wildragout

Wildragout aus den Wäldern der Region

mit Rahmschwammerln und Preiselbeeren, dazu Serviettenknödel

Ragout of wild with mushrooms, cranberries and bread dumplings

VEGETARISCH

Curry

Kürbis-Linsen-Curry mit Kartoffeln

Pumpkin-lentils-curry with potatoes

Cannelloni

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Maronen, Waldpilzen, Cranberries und gerösteten Nüssen auf Rahmwirsing

Cannelloni filled with chestnuts, wild mushrooms, cranberries and roasted nuts on cream savoy

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an. Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

WEIN

„**Amarone**“ 2011
della Valpolicella Classico
DOC 2013 - trocken
Bolla
Venetien

0,75l

„**Baron de Ley**“ 2011
Gran Reserva
Tempranillo, Cabernet
Sauvignon - trocken
Baron de Ley
Rioja - Spanien

0,75l

DESSERT

Apfelküchle

Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne
Swabian apple fritters with vanilla-ice-cream and cream

Himbeeren

Marinierte heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
Hot raspberries with vanilla-ice-cream and cream

Parfait

Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott
Homemade gingerbread-parfait with plum-compote

Marzipan-Törtchen

Marzipan-Mandel-Törtchen mit Blutorange filets und weißes Schokoeis, dazu ein Glas Dessertwein "Aleatico" 4cl
Homemade Marzipan-almond-tarte with blood orange and white-chocolate-ice-cream and dessert.-wine

Ohne Dessert-Wein

DESSERTWEIN

„Aleatico“ 2015
Sovana DOC Superiore
Antinori – Toscana

0,5l

0,1l

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an. Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe