

Speisekarte

Beilagen - Rohkostsalatteller ^{A,B,C} **4,50 €** (netto 3,70 €)

klare Fischsuppe nach Art des Hauses ^{1,3,B} **7,00 €** (netto 5,88 €)

Geräuchertes Forellenfilet auf dem Holzbrett, Brot, Butter und Sahnemeerrettich ^{A,B}

Vorspeise 1 Filet 9,50 € (netto 7,98 €)

Hauptspeise 2 Filets 16,70 € (netto 14,03 €)

Mit Kräutern gefüllte Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Kräuterbutter und Salatteller ^{1,A,B,C}

18,90 € (netto 15,88 €)

In Butter gebratenes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Waldpilzen ^{1,3}

1 Filet 16,70 € (netto 14,03 €)

2 Filets 21,50 € (netto 18,07 €)

Zanderfilet gebraten auf Gemüsebett, dazu Petersilienkartoffeln ^{1,2,3,B,C}

19,30 € (netto 16,21 €)

Spezialitäten des Hauses

Glasiertes Lachsfilet im Niedrigtemperaturverfahren schonend gegart
auf Gemüsebett mit Rosmarinkartoffeln

22,65 € (netto 19,04 €)

Quartett mit Filets von Edelfischen
auf Bandnudeln mit Mangochutney

22,65 € (netto 19,04 €)

**Zum Mitnehmen, wenn der Räucherofen angeheizt ist:
auf Buchenspänen frisch geräucherte Forelle, vakuum verpackt, 8,00 €/Stück**
(netto 6,72 €)

Speisekarte

Kräutercremesuppe ^{1,3} **5,90 €** (netto 4,95 €)

Paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes Frites ^{1,2,3}
16,50 € (netto 13,74 €)

Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites
1 Steak (150 g) 15,50 € (netto 13,03 €) **2 Steaks 19,20 €** (netto 16,14 €)

Steak au four

mit hausgemachtem Würzfleisch überbacken,
Kartoffelchips mit Kräuter-Schmand-Dipp
17,80 € (netto 14,95 €)

Vegetarisch

„Veggietopf“ Spätzle in Kräutercremesoße mit Käse überbacken
15,50 € (netto 13,03 €)

Kräuterklöße auf Rotkohl mit Waldpilzen
16,70 € (netto 14,03 €)

Für unsere Kleinen

Kloß mit Soße	4,40 € (netto 3,70 €)
Nudeln mit Soße	4,40 € (netto 3,70 €)
Port. Pommes mit Ketchup	4,00 € (netto 3,36 €)
kleines Schnitzel, Pommes	9,50 € (netto 7,98 €)
Fischstäbchen mit Pommes	9,50 € (netto 7,98 €)

Empfehlung unseres Küchenchefs

Fisch - Variationen

Süppchen von der geräucherten Forelle

7,50 € (netto 6,28)

*Welsfilet „mediterran“ mit Bärlauchpesto
glasiert und mit Tomate-Mozzarella
überbacken*

*auf Gemüsebett und Kartoffelchips mit
Kräuter-Schmand-Dipp*

18,95 € (netto 15,92 €)

*Filet vom Buntbarsch „a la Saltimbocca“
im Parmaschinkenmantel mit Salbeiblatt
auf Gemüsereisbett und Zitronen-Butter-Soße*

18,50 € (netto 15,55 €)

Waidmannsheil

Unser Wildangebot ist abhängig vom Jagdglück der Jäger und den Schonzeiten. Es wechselt dadurch auch jahreszeitlich bedingt. Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft welches Wild wir gerade verarbeiten. In unseren Wäldern leben Reh- Dam- Rot- und Schwarzwild und alle finden den Weg zu uns auf den Teller.

Wildgulaschsuppe „Hubertus“^{1,3,B}

7,00 € (netto 5,88 €)

Wildschweinsülze mit Bratkartoffeln,
Zwiebelringen und Remouladensoße

18,00 € (netto 15,13 €)

Wildkesselgulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen, Preiselbeersahne^{1,B}

19,20 € (netto 16,14 €)

Wildbraten in einer Rotwein-Wildsoße
mit Rotkohl und Thüringer Klößen, Preiselbeersahne^{1,3,B}

21,30 € (netto 17,90 €)

Auch mit Rotkohl und Klößen

Oma´s klassische Rinderroulade

18,50 € (netto 15,55 €)

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen
aus deutscher Tierhaltung

19,50 € (netto 16,38€)

Weinempfehlung: Zu diesen Gerichten empfehlen wir einen badischen Spätburgunder