

Vorspeisen und kleine Gerichte

*Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle , Maultäschle uns Markklößchen*
4.20

*Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Sahne und Kürbisöl verfeinert*
4.30

*Elsässer Ackersalat
mit Speck und Kracherle*
6.90

*Crostini mit Geräuchertem Forellenfilet
mit Schmand und Lauchzwiebeln angemacht ,
auf geröstetem Weißbrot*
6.90

*Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
mit Honig glasiert ,im Salatnest angerichtet , dazu Weißbrot*
8.90

*„ Toskanischer Nudelteller „
unsere selbstgemachten Bandnudeln , geschwenkt in einer pikanten Sauce mit Tomaten
Champignons , Pfannengemüse und würzige Oliven , verfeinert mit Parmesan*
9.80

*Mediterranes Gemüse mit Champignons und Weichkäse
in Knoblauch-Olivenöl angeschwenkt dazu Weißbrot*
7.80

Engels Fischfiletteller

*von Lachsfilet , Zanderfilet und Garnelen , mit Knoblauch-Dippsauce
umlegt mit Schmorgemüse und angeschwenkte Kartoffeln*

19.80

Schwarzwald Forellenfilet in der Knusperpanade gebraten

dazu Sauce Remoulade , Kartoffelsalat und Blattsalate

15.90

Geschmorte Schweinebäckchen an Zwiebelsauce

dazu Stampfkartoffeln und Bohnengemüse

13.90

Schwarzwälder Wildschweinbraten aus heimischer Jagd

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren verfeinert , dazu Spätzle

Kartoffelsalat und Ackersalat

16.90

Gänsebrust „ Großmutter Art „

mit Maronen dazu Kartoffelknödel

und hausgemachtes Rotkraut

20.90

Medaillons von der Putenbrust vom Grill

mit Tzatziki , Pommes frites ,

und einen Bauernsalat mit Weichkäse

13.90

Pulled-Pork - gezupfter Schweinehals aus dem Barbecue-Smoker

mit geriebenem Meerrettich und hausgemachter Barbecuesauce

dazu Pommes frites und eine Salatgarnitur

13.80