

Unsere Speisekarte

SUPPEN:	Hirnsuppe o d e r Flädlessuppe	6.50
	Schaumsuppe vom weißen Spargel	6.50
VORSPEISEN:	Blattsalat mit Rohkost, geröstetes Bauernbrot und Speck	8.50
	In Riesling und Minze gegarte Kutteln mit geröstetem Brot	8.50
APERITIF:	1 Glas Aperol Spritz o d e r Limoncello Spritz	7.50
	1 Glas Kessler Sekt mit Erdbeerlikör und Holundersorbet	7.50
	1 Glas alkoholfreier Sekt von Jörg Geiger „Selektion Rose“	6.50
HAUPTGERICHT:		
	Badischer Spargel, Flädle und Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	24.50
	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 12€ Gekochter Schinken 6€	
	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	26.80
	Gebratene Forelle "Müllerin" mit Pellkartoffeln und buntem Salat	24.00
	Gegrillte Hähnchenkeule mit Tomatenmarmelade, Kohlrabi, Bratkartoffeln	18,50
	Spinatknödel mit Spargelragout, Champignons und buntem Salat	18.50
	Sanft gegarte Kalbsschulter in Pfefferrahm, Marktgemüse und Kroketten	25.00
	Zwiebelrostbraten vom Staufer-Färsenrind mit Spätzle und buntem Salat	30.50
	Unsere Maultaschen mit Speckmarmelade und Kartoffelsalat	17.50
	Schweineschnitzel mit Spätzle o d e r Pommes frites und buntem Salat	18.50
	Käs'Spätzle mit buntem Salatteller	14.80
	Upflamörer Linsen mit Spätzle, Saitenwurst und Speckscheibe	17.50
Unsere Weinempfehlung:		
	Weingut Zotz: Grau, Weiß, Gut. Cuvee spritzig, fruchtig	0,2 l € 7.60 0,75l € 26.00
	Domaine Piquemal, Cotes de Roussillon. voll, üppig	0,2 l € 7.80 0.75l € 27.00
DESSERTS:		
	Creme Brulee mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet	7.50
	1 Solokugel Mövenpick Walnusseis mit Kirschwasser-Eierlikör	5.00
	Unser Himbeer,- Mango,- weißer Pfirsich,- oder Holunderblütensorbet	3.50
	Marinierte Erdbeeren mit Vanillieis und Sahne	6.50

Für Verpackungsmaterial zum Mitnehmen und **Umbestellungen** berechnen wir € 1.00