


## Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	1 dl	€ 5,20	
Flasche „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	0,75 lt	€ 32,50	
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 6,20	
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 5,40	
	Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 5,40
	Campari Soda/Orange		€ 5,80/6,30
	San Bitter (alkoholfrei) mit Soda		€ 5,50
	San Bitter (alkoholfrei) mit Orangensaft		€ 6,00
Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz (auch alkoholfrei möglich)		€ 7,20	
Aperol Spritz / Limoncello Spritz		€ 7,20	
Lillet Wild Berry		€ 7,20	
Maracuja Spritz (Aperol / Maracujasaft / Sekt)		€ 7,20	

## Unser kleines Sommer-Menü **Unser kleines Sommer-Menü**

---

Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum

Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,  
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

Duett von Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet  
an Früchten € 39,50

## Sommer - Sonne - Salate

Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Krautsalat und Blattsalaten,	€	16,50
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten ... mit gebratenen Kalbsplätzchen <u>oder</u> ... mit Plätzchen vom Schweinefilet	€	21,00 € 18,50
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan	€	18,50
Gourmetsalat mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	27,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	29,50

**Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Salaten auch  
Hausgemachte Rösti € 5,00**

## Vorweg vielleicht eine .....und ein.....


Flädlesuppe	€	6,50
Cremesüppchen vom Pfifferling	€	7,50
Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander	€	10,90
Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	7,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€	6,90
Tomate trifft Mozzarella mit frischen Basilikum	€	8,50
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€	14,00
Gebeizter Lachs an Honig-Senfsauce an Salatbouquet dazu servieren wir Butter & Toast	€	15,00

## Klassisch gut

<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€	19,00
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	16,90
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle oder Rösti	€	18,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	29,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	21,70
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€	25,00
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pfannengemüse und Pommes	€	34,00

**Die mit \*\* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleinere Portion, Nachlaß € 2,00**

## Frische Pfifferlinge in Rahmsauce

	große Portion / kleinere Portion	
- mit Basmatireis-Timbale / auch  möglich	€	19,50
- mit hausgemachter Rösti / auch  möglich	€	22,50 19,50
- mit Schweinemedallions, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	28,50 25,50
- mit Entrecote vom arg. Weiderind und Kroketten	€	36,00 33,00
- mit Kalbsgeschnetzelterm, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	27,50
- Tagliarini mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce	€	19,50

## Fleischlos

Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis  € 19,50

Pfifferlingstoast: Pfifferlinge „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt € 19,90

Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella mit mediterranem Gemüse an SchnittlauchsaUCE € 19,00

### Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen
- Hausgemachte Erbsen-Küchle auf einem Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis
- Zweierlei Sorbets an Früchten

Menü € 34,50



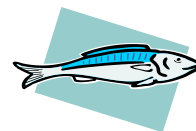
## Aus Meer & See

Gebratene Dorade auf Pfifferlingsnudeln mit geschmorten Kirschtomaten € 27,50

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis € 29,80

### Fisch Menü

- Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander
- Gebratene Dorade auf mediterranem Gemüse, an Proseccosauce mit Basmatireis
- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas



Menü € 44,50

## Unsere Weinempfehlung

Masca del Tacco Susumaniello 2019 0,75 l € 31,00  
Masca del Tacco Susumaniello ist elegant und kraftvoll mit reifen Tanninen, Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten und mit einem langen Abgang

### Der Sommerwein

Pinot Noir Rosé 2021 - Weingut Sommerhalter 0,75 l € 21,00  
Duftet leicht nach roten Beeren. Im Mund saftig und kraftvoll sowie erfrischend und die unterstützende Säure macht den Wein sehr lebendig. Ein perfekter Rosé für laue Abende auf der Terrasse.

## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	16,50
Wurstsalat einfach	€	10,90
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	11,50
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	14,50
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	15,10
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	12,00
Lachsbrot mit Graved Lachs und Sahnemeerrettich	€	15,00

## Zusätzliches

Bratensauce	€ 1,50	Rahmsauce	€ 2,00
Rahmsauce mit Pilzen	€ 2,50	Kräuterbutter	€ 1,50
2 Tütchen Ketchup	€ 1,20	Majo	€ 1,20

### Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	9,80
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	10,60
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	8,50
Creme Brûlée an Beerenmark mit Früchten mit Kaffee-Eis	€	10,60
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	9,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	9,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas	€	8,90
Trilogie von Desserts .....lassen sie sich überraschen	€	13,50
Eis-Late Macchiato	€	8,50
Affogato... 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€	5,20
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne	€	4,90

#### Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 2,30

#### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,80

Portion Schlagsahne € 1,20

Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer im Preis enthalten

Die von uns verarbeiteten Lebensmittel & Getränke können laut Gesetzgeber wie folgt Zusatzstoffe enthalten: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, gewachst, geschwefelt, Phosphat, Süßungsmittel, Nitritpökelsalz, chininhaltig und koffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstoff

Weitere Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!