


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

Vorweg vielleicht eineund ein.....

Flädlesuppe	€ 6,50
Cremesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen	€ 6,80
..... und gebratenem von der Dorade	€ 10,90
Bunter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkostsalaten (Hausdressing)	€ 7,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen (Essig/Öl Dressing) und gehobeltem Parmesan	€ 6,90
Blattsalat mit Kürbis-Ravioli, gerösteten Kürbiskernen, und gehobeltem Parmesan	€ 8,90

Wildzeit

Wildgoulasch mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Spätzle	€ 28,50
Zarte Rehschnitzel mit Steinchampignons in Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten	€ 36,50
<u>Wildererteller</u> : Leckeres Rehschnitzel mit Rahm-Champignons, Rehfleischküchle und Goulasch an einer Preiselbeerbirne mit Apfelrotkraut, Wirsinggemüse und Spätzle	€ 32,00
Rehfleischküchle mit Schalotten in Burgundersauce, Wirsinggemüse und Kroketten	€ 21,50

Weinempfehlung (Chefs Lieblings-Roter) zu unseren Wildgerichten

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		


Klassisch gut

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	16,90
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	29,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	21,70
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce,** Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€	25,00
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	34,00
Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce, dazu Wirsinggemüse und Krokette	€	34,00

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

Schlemmer-Menü

- Bunter Salatteller
- Flädlesuppe
- Entrecote mit Schalotten in Burgundersauce
dazu Wirsinggemüse und Krokette
- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis
mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas




Menü € 52,00

Tellergerichte und Salate

<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€	19,00
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Stein-Champignons in Rahmsauce dazu Spätzle	€	25,00
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten ...mit gebratenen Kalbsplätzchen	€	21,00
...mit Plätzchen vom Schweinefilet	€	18,50
Gourmetsalat (Blattsalat) mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	27,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	29,50

Fleischlos

Hausgemachte Hirse-Gemüse-Küchle auf Kürbisragout mit Broccoli und Basmatireis	 möglich	€	19,50
Champignontoast: Champignons „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		€	17,50
Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Tomate/Mozzarella - & Stein-Pilz-Panzarotti mit mediterranem Gemüse an SchnittlauchsaUCE mit gehobeltem Parmesan		€	19,00

Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen



- Hausgemachte Hirse-Gemüse-Küchle auf Kürbisragout mit Broccoli und Basmatireis

Menü € 34,50

auch  möglich

- Duett von Cassis- & Passionsfrucht- Sorbet an Fruchtmark und Früchten

Aus Meer & See

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€	29,80
Gebratenes Filet von der Dorade auf Rahm-Wirsing an Stein-Pilz-Panzarotti mit einer Kräuter-Kürbiskern-Pesto	€	28,80

Fischmenü Kleines Fischmenü Fischmenü

Cremesüppchen vom Kürbis mit gebratenem Zanderfilet

🍴

Gebratenes Filet von der Dorade auf Rahm-Wirsing an Stein-Pilz-Panzarotti mit einer Kräuter-Kürbiskern-Pesto

🍴

Crème Brûlée mit Früchten

Menü komplett € 46,50

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 gekochtem oder Serranoschinken) oder Käsebrot	€	12,00

Zusätzliches

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

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	€	8,90
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
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, Nitritpöckelsalz, chininhaltig und coffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstoff

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