

Aus dem Suppentopf

1. Kalbsconsommé

dazu Markklößchen und Flädle (E.A.D.I.)

€ 6,70

2. Kürbis-Orangen-Creme Suppe

€ 5,60





Vorspeisen

4. Bunter Salatteller

mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten an Hausdressing (I.J.H.L) 5.

Klein € 4,60

Groß € 7,10

5. ½ dutzend Weinbergschnecken

in Kräuterbutter, serviert mit Baguette (D.N) 1.2.3

€ 8,00

6. Rinder-Carpaccio

an Oliven-Zitronen-Marinade dazu Parmesan-Ecken (I.L.) 5.8

€ 12,70

7. Feldsalat

an Balsamico-Dressing mit Speck und Kracherle (H)

€ 8,60

8. Kleine Blätterteig-Pastetchen

an Kalbsragout-Fin Füllung (D.H.)

€ 9,70

9. Wildschweinschinken

in Portwein eingelegten Trockenpflaumen dazu Feldsalat (G)

€ 13,50



Vegetarische Gerichte

30. Hausgemachte Waldpilz-Maultaschen
in Kräuterbutter gebraten, Salatbouquet (J.D.E.)
€ 13,50

31. Fetakäse im Briquet-Teig gebacken
auf Gemüsebett
€ 13,50

Fischgerichte

32. Pochierte Zanderklößchen
an luftigem Paprikaschaum auf Blattspinat serviert
mit Basmatireis Timbale
€ 17,50

33. Norweger Lachsschnitte
im Nudelblatt an Dill-Riesling-Sauce garniert mit Mandel-Broccoli
€ 18,50

34. Gebratenes Doradenfilet
auf gespritztem Kartoffel-Sellerie-Purée und grünem Salat
€ 19,50



Fleischgerichte

35. Goldbraunes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit knusprigen Bratkartoffeln (A.I.B)
€ 16,50

36. Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfefferrahm,
mit Pommes Dauphines und Salatteller (D.E.A.H.)
€ 24,50

37. Züricher Kalbsgeschnetzeltes
dazu Prinzessbohnen und Kroketten (D.H.E.)
groß € 17,40
klein € 15,40

38. Geschmorte Kalbsbäckchen
in Burgunderjus, handgeschabten Spätzle und kleiner Feldsalat (A.D.I.)
€ 19,80

39. Zartes Rinder-Tafelspitz
an Meerrettich-Rahmsauce mit Salzkartoffeln (D.L.E.)
€ 15,50



Dessert-Träume

90. Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoladeneis, eingelegt in Sauerkirschen und Sahne
€ 7,40 €

91. Birnenstrudel

mit Vanillesauce und Zimteis
€ 8,50

92. Quarkwaffel

mit Früchtekompott und Vanilleeis
€ 7,80

93. Crème Brulée

€ 6,50

94. eine Kugel Himbeersorbet

mit Geist
€ 4,80