

## Unser Vorspeisenmenü im Juli

Kleines Rindscarpaccio

\*\*\*\*\*

Melonensüppchen mit weißem Port und Parmaschinken

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel an Limetten-Zwiebelchutney

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Minzsorbet mit Prosecco

\*\*\*\*\*

Spieß vom gebratenen Tandoori-Hähnchen  
an Basmatireis mit Wokgemüse

\*\*\*\*\*

Zucchinirollchen mit Fetakäse und Kräutern gebraten

\*\*\*\*\*

Topfen-Limonenmousse mit Beeren der Saison

Preis pro Person € 30,--

### Unsere Weinempfehlung:

0,25 lt.

2007er Eichstetter Herrenbuck  
Chardonnay Kabinett trocken  
Weinkellerei Kiefer, Eichstetten

€ 7,--

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing	€ 3,80
Gemischter Salatteller der Saison	€ 4,50
Pestonüdele mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanspänen	€ 7,50
Ziegenkäse mit getrockneter Pflaume im Schinkenmantel gebraten an kleinem Salatbukett	€ 8,--
Carpaccio vom Thunfisch mit Sesam-Limonenmarinade und Ruccolasalat	€ 9,50
Glasierte Wachtel an kleinem Sommersalat und Kartoffelstroh	€ 11,--

## Suppen

Flädlesuppe	€ 4,--
Tomatencremesuppe	€ 4,50
Feldberger Heusüppchen	€ 4,50
Bärlauchsüppchen	€ 4,50
Spargelcremesüppchen	€ 4,50
Badisches Schneckensüpple	€ 7,50

## Hauptgerichte

<b>Kartoffelgnocchis</b> in Salzeibutter geschwenkt mit Parmaschinken und gehobelten Parmesanspänen, gemischter Salatteller	€ 12,50
<b>Kalbsnierle im Estragonrahm</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	€ 13,50
<b>Wiener Schnitzel</b> mit pommes frites und gemischtem Salatteller	€ 14,--
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Salbei und Schwarzwälder Schinken gebraten auf Tomatensobbe mit Safranrisotto	€ 15,50
<b>Badisches Schinkentöpfele</b> - Gratinierte Schweinefilets im Räucherschinkensöble mit Spätzle	€ 15,50
<b>Ganzes Stubenküken</b> kross gebraten an Gemüse und Basilikumrisotto	€ 16,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Butterspätzle und gemischtem Salat	€ 16,50
<b>Knusprige Bauernente</b> mit Macairekartoffeln und Gemüse	€ 18,--
<b>Entrecôte vom Angusrind</b> unter der Pommerysenferuste mit Rosmarinkartoffele und Gemüse	€ 18,50
<b>Rindsfilet in Pfeffer-Sauerkirschsoße</b> mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse	€ 23,--
<b>Kalbsrückenmedaillon</b> im Morchelsöble mit Butterspätzle und Gemüse	€ 24,--

Statt der empfohlenen Beilage können Sie auch Safranrisotto, Kartoffelgratin, Spätzle, pommes frites oder Bratkartoffeln auswählen

## Fisch

Schollenfilet Provencal mit Tomaten, Oliven (5), Knoblauch und Sardellen gebraten, dazu Kräuterkartoffelchen	€ 15,--
Forellenfilets von der Forellenzucht Tress in Lauchringen in Mandelbutter gebraten mit Gemüse und Schwenkkartoffeln	€ 15,50
Spaghettini mit Riesengarnelen in pikanter Tomaten-Olivensobbe	€ 16,--
Im Kräutermantel gebratenes Steinbeißerfilet auf Rote-Bete-Risotto mit Kaiserschoten und Rotweibutter	€ 16,50
Filet vom Wolfbarsch auf cremigem Pfifferlingsragout mit Butterspaghettini	€ 17,--

## Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	€ 10,--
Bärlauchrisotto mit buntem Gemüse umlegt	€ 10,--
Pestonüdele mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan, gemischter Salat	€ 12,50
Tagliatelle im Pfifferlings-Schnittlauchrahm mit gemischtem Salat	€ 13,50

## Schwarzwälder Vesper

Wurstsalat (mit oder ohne Käse) und Bauernbrot	€ 8,50
Tannengeräuchertes Forellenfilet mit Butter und Toast	€ 9,--
Schwarzwälder Schinkenbrettchen mit Butter und Bauernbrot	€ 10,50

### Zeichenerklärung

- (1) mit Farbstoff , (2) mit Nitritpökelsalz , (3) mit Antioxidationsmittel ,  
(4) mit Geschmacksverstärker , (5) geschwärzt, (6) mit Phosphat

## Desserts

Sommertraum: 1 Kugel Cassissorbet mit Joghurt und Beeren	€ 4,50
Apfelbeignets mit Vanillesoße	€ 5,--
Sauerkirscharfait mit Früchten der Saison	€ 6,80
Topfen-Limonenmousse mit Beeren der Saison	€ 7,--
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Früchten	€ 7,--
Crème brûlée von der Tonkabohne mit marinierten Beeren und weißem Kaffeeis	€ 7,50

## Eiskarte

unser Eis ist hausgemacht und frei von jeglichen chemischen Zusatzstoffen:

Bananen-Joghurteis  
Maracuja-Sahneeis  
Erdbeer-Minzsorbet

Weißes Kaffeeis  
Cassissorbet  
Himbeer-Joghurteis

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	€ 2,50
1 große Solokugel Eis nach Wunsch mit Sahne	€ 2,90
Gemischtes Eis	€ 3,60
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,--
Schwarzwälder Kirschbecher	€ 5,80
Heiße Liebe: vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 6,60