



Vorspeisen

*Carpaccio vom deutschen Weidenrind
mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig,
Parmesanspäne, Salatbouquet dazu Baguette
und Butter
14,70 €*

*Heimischer Feldsalat mit Essig-Öl Dressing,
Speck und Kracherle
9,30 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Zweierlei Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
und roter Beete vom Aspichhof
5,60 €*

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit selbstgemachten Grießklößchen
6,70 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Blattsalat
6,50 €*

*Verschiedene Blattsalate
mit Hausdressing (Essig-Öl) mariniert
8,70 €*

*Salatteller mit knackig frischem Blattsalat
und fünf verschiedene selbstgemachten Rohkostsalate
9,80 €*

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle,
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren
23,80 €*

*Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein
mit Pommes frites und Gemüsedekoration
20,50 €*



*Schlachtplatte
mit Schweinebauch, Kassler, Hoherippe,
Blut-, Leberwurst, Sauerkraut
und Kartoffelpüree
21,70 €*

*Badischer Filettopf
Schweinelendchen vom deutschen
Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße,
frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachter Soße Hollandaise
und einem gemischten Salatteller vorab
26,60 €*

*Gebratene Regenbogenforelle (ca.400 Gramm) „Müllerin Art“
von der Forellenzucht Kraus/Bühlertal
dazu Dampfkartoffeln aus Region und braune Mandelbutter
25,70 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich,
Gemüsebukett und Pommes frites
30,90 €*

*Flambierter Wildscheinbraten aus heimischer Jagd
mit frischen Champignons im Sud gegart, eine leichte Wacholdersoße,
serviert mit selbstgemachten Birnenkroketten,
Blaukraut und eine gefüllte Preiselbeerbirne
28,80 €*



Unsere vegetarischen Gerichte

*Gefüllte Ravioli mit Gartenkürbis gebraten in Salzeibutter
auf Gemüse vom Markt, Hokkaidosofe, Parmesanspäne
dazu ein Blattsalat*

19,70 €

*Grünkern-, Gemüsebratling auf einem Rahmwirsing
serviert mit frittierte rote Zwiebeln*

18,90 €



Vesperkarte

*Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
11,50 €*

*Straßburger Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Holzofenbrot
12,90 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
13,50 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
14,70 €*

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Süßstoff
9. Phosphat

Für unsere kleinen Gäste



„Teller mit Besteck zum Trommeln“ 0,00 €



Supermans „Power-Schnitzel
Putenschnitzel mit Pommes
und Salat oder Gemüse
11,70 €



Prinzessin Lillifees
„magischer Pfannkuchen“
mit selbstgemachtem Apfelmus
9,60 €

Spätzle mit Soße	6.90 €
Portion Pommes	5.00 €
Port. Ketchup oder Mayonnaise	0.60 €

