

## Unsere Aperitifempfehlung

Winzersekt trocken (Blanc de Blanc vom Weingut Stentz Mörzheim)  
0,1 l – 8,80

### Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat (**Vegi**) 4,80

\*\*\*

Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und Grießtalern 8,80

\*\*\*

Rehkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 9,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit warmen Croutons dazu nach Wunsch knuspriger Speck  
**oder** frisch geraspelter Meerrettich (**Vegi**) **oder** gebratenes Entenfleisch 10,80

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Kabeljaufüllung, Zitronenbutter, Parmesan 13,80

### Versucherle,,,,,

Allgäuer Spinat-Bergknödel mit Walnüssen, Butter und Parmesan (**Vegi**) 16,80

\*\*\*

Lammrücken in Kräuterbutter gebraten dazu Parmesan-Kartoffelstampf 17,80

### Hauptgerichte..

Pasta mit geräuchertem Forellenfilet in Lauchsahne mit Parmesan 20,80

\*\*\*

Frische Muscheln „Matrosen Art“ in Tomaten-Chilisauce  
dazu Baguette 20,80 (Kl. Portion 16,80)

\*\*\*

Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und hausgemachtem  
Kartoffelpüree 21,80

\*\*\*

Aromatisches Rehragout mit Champignons geschmort auf Pasta mit  
Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckle mit Bratensauce und Wirsing-  
Kartoffelstampf 24,80

\*\*\*

Cordon Bleu (vom Schwein) mit unserem Rohschinken und Käse pikant gefüllt  
dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

\*\*\*

Herzhafter Rehgulasch mit gemischten Knödeln, Preiselbeeren  
und Apfelrotkohl 28,80

\*\*\*

Gebratenes Flusszanderfilet auf cremigem Petersilienwurzel-  
Kartoffelgemüse 28,80

\*\*\*

Barbarie Flugentenbrust „Normandie“ in Apfel-Calvadossauce dazu  
Marktgemüse und gebackene Kartoffelknödel 28,80

\*\*\*

Rehsteak in Champignonrahm mit hausgemachten Geditschde-Gedatschde,  
Rahmwirsing und Preiselbeeren 30,80

\*\*\*

Rumpsteak (ca. 280g) „Spezial“ in Chili, Knoblauch, Petersilienbutter  
gebraten dazu Bratkartoffeln 30,80

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat 30,80

\*\*\*

Lammrücken in Französischer Pfeffersauce dazu grüne Bohnen und  
Bratkartoffeln 35,80

## **Dessert...**

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

\*\*\*

3 Kugeln Vanilleeis oder gebrantes Mandeleis mit Baileys oder Eierlikör oder  
Karamellsauce und Sahne 8,80

\*\*\*

Birnensorbet mit Birnenbrand 8,80

\*\*\*

Hausgemachte Schokoladenravioli mit Quark-Zitronenfüllung dazu  
Vanillesauce und Preiselbeerkompott 10,80

## **Fer ganz hinerher....**

Botucal – Aromatischer Rum aus Venezuela 2 cl – 6,80