

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse

Waldpilzrahmsüppchen | Sahnehäubchen

Vorspeisen & Zwischendurch

Geeiste Candaloup Melone
mit Schwarzwälder Schinken | Salatbouquet

Bunter Sommersalatteller
mit feinen Rohkost- und Blattsalaten

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße
Knackiger Frühlingssalat

Beef Carpaccio „Charolaise“ vom Rind
mariniert | Rucola | Antipasti

Tomaten Caprese | Rucola
auf Cremigem Burrata | Pesto

Lachsterrine | Rucola | Reibekuchen
Wakame-Sesam | Senfdillsoße | Wasabi

Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

Schwäbischer Sauerbraten
Kartoffelknödel | Gemüse garnitur

Sanft in Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“
an Kartoffelpüree | buntes Marktgemüse

Kalbsleberstreifen sauer nach Art des Chefs
Bratkartoffeln

Eingemachtes Kalbfleisch | Champignons
Kleines Gemüse | Butternudeln

Zarte Lammkeule rosa gebraten | Grilltomate
Speckbohnen | Pommes frites

Wienerschnitzel vom Kalb
Butternudeln | Gemüse garnitur

Schwäbische Maultaschen | frische Pfifferlinge
Bechamelsoße | Salatteller

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.

Knackig buntes Salatgericht

Bunter Sommer- Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate
mit **gegrillter Putenbrust** | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

Fleischlose Gerichte

Gemüsebratling | frischen Champignons in Butter
Bechamelsoße | Marktgemüse | Drillingkartoffel

Spinat-Bergkäseknödel in Butter gebraten
Champignons | Marktgemüse | Sauce Bechamel

Gorgonzola- Walnuss-Nudeltäschchen | Frische Pfifferling
Bechamelsoße | Marktgemüse | Rucola

Pappardelle | Waldfrische Pfifferlinge
Bechamelsoße | Salatteller

Fluss | Meer

Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Orangenpfeffer
Ratatouille | Rosmarin Kartoffeln

Lachsschnitte gegrillt | Schnittlauchsoße |
Pasta | Broccoliröschen | Frische Pfifferlinge

Frische Schwarzwaldforelle aus dem Haigerach
Zitronenbutter | Dampfkartoffeln

Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“
Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsoße
Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost
3 kleine Steaks | Würstchen | Pommes Frites | Ajvar

Kalbs-Entrecote vom Roast | frische Pfifferlinge
Röstkartoffel | Gemüsevariation

Barbarie Flugentenbrust | Cognacrosinensoße
Marktgemüse | Pommes Dauphine

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac
Pommes frites