

# Speisekarte

Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr

Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Markklößchen & Fleisch	6 €
Hummerschaumsuppe mit Krustenterraviolo	8 €
Salat klein mit Croutons & Kernen	5 €
Salat mittel mit Croutons & Kernen	8 €
Gebratene Blutwurst, Karamell-Apfel, Kartoffelpüree & Röstzwiebeln	16 €
Wild Maultaschen mit gebratenen Pilzen, Rahmsoße & Preiselbeeren	17 €
„Veggi Nudeln“ Spaghetti in Thai Curry Soße mit knackigem Gemüse	16 €
„Veggi Krautkräpfen“ mit Schmand-Kräuterdip & Salatblättern	16 €
Paniertes Schnitzel vom schwäbischen Strohschwein aus dem Rücken geschnitten mit Bratkartoffeln	16 €
Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein gefüllt mit Wacholderschinken & Bergkäse mit Kartoffel-Gurken Salat & Preiselbeeren	19 €
Zart geschmortes Ragout vom Hirsch mit Preiselbeeren & Spätzle	18 €
Barbarie Entenkeule zart & Knusprig Kartoffel-Gurken Salat & kaltgerührte Preiselbeeren	19 €
Rinderroulade in Spätburgunder Soße, Kartoffelpüree & Karottengemüse	21 €
Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinisches Black Angus Rind geschmorte Zwiebeln, Rotweinsauce & Kartoffelplätzchen	25 €
Gebratenes Filet vom Zander Thai Curry Soße, Grillgemüse & Basmati Reis	23 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen & Himbeersorbet	6 €
Kleine Creme brûlée & Espresso	5 €

Wir kochen frisch & auf Bestellung.

Deswegen kann es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise in Euro beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir legen viel Wert auf traditionelle und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weitreichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht. Wir sagen „Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz.

# Getränk Karte

Riesling Sekt extra trocken, Eugen Müller, Forst 3,60 €/ 0,1l

## Weiß

2018 Forster Schnepfenflug, Riesling trocken  
Weinhaus E. Müller, Forst 4,00 €/ 0,25l

2018 Weißburgunder-Chardonnay  
St. Lamprecht Bergdolt, Duttweiler 5,20 €/ 0,25l

2018 Grauburgunder „Tradition“ trocken  
Thorsten Krieger, Rhodt 5,20 €/ 0,25l

2018 Grauburgunder kabinet feinherb  
Weinhaus E. Müller, Forst 4,90 €/ 0,25l

2018 Sauvignon blanc  
Thorsten Krieger, Rhodt 5,90 €/ 0,25l

## Rosé, Rotwein

2018 „Virtuoso“ Blac de noir  
Eugen Müller, Forst 6,20 €/ 0,25l

2017 Spätburgunder  
St. Lamprecht Bergdolt, Duttweiler 5,80 €/ 0,25l

2017 Saint Laurent trocken  
Bioland-Weingut Kuntz, Landau 5,80 €/ 0,25l

2017 Dornfelder feinherb  
Weinhaus E. Müller, Forst 5,00 €/ 0,25l

## Bier, Alkoholfrei

Veltins Pils 3,50 €/ 0,4l

Paulaner Weißbier/ auch alkoholfrei 3,50 €/ 0,5l

Veltins Pils alkoholfrei 3,00 €/ 0,33l

Peterstaler Mineralwasser classic, still, medium 4,30 €/ 0,75l

Fritz Cola, Now Bio-Limo Orange, Lemon & Spezi  
Bio-Saftschorle Apfel, Johannisbeere,  
Traube, Rhababer 3,50 €/ 0,33l