

*Hausgemachtes
Bärlauchsüppchen
Euro 4,50*

Carpaccio vom Rinderfilet

Euro 8,50

*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
an Salatbouquette
Euro 8,50*

*Gemischter Salatteller „California“
mit gebratenen Putenstreifen
Euro 9,00*

*1 halbes Dutzend Riesengarnelen
gebraten
an gemischten Salaten
Euro 13,60*

*Hausgemachte Käsespätzle
mit Salatteller
Euro 9,30*

*Frisches Kabeljaufilet gebratenen
an Bärlauchsauce
mit feinen Bandnudeln
und Salatteller
Euro 16,90*

*Lammhaxe
auf Ratatouille
Kräuterkartöffelchen und Salatteller
Euro 13,50*

Herzhaftes ab 14.00Uhr

*Griebenschmalz auf Bauernbrot
Euro 3,90*

*Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot
Euro 6,90*

*Ein paar heiße Bauernwürste mit Bauernbrot
Euro 6,90*

*Käsewürfel vom Brettle mit Bauernbrot
Euro 7,50*

*Schwarzwälder Schinkenbrett
mit Butter und Bauernbrot und Kirschwasser²³
Euro 9,20*

Kleine Zungenschnalzer

*Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne
Euro 4,20*

*Vanille- und Schokoladeneis
mit Nusskrokantsplitter, Karamellsauce und Sahne
Euro 4,00*

*Birnen- Sorbet mit Sekt
Euro 3,80*

*Kuchen
nach Tagesangebot*

*Spare Ribs
Barbecue sauce
mit Pommes Frites und Salatteller
Euro 12,50*

*Geschnetzeltetes von der Pute
mit frischen Champignons in Rahmsauce
feine Bandnudeln und Salatteller
Euro 12,50*

*Medaillon vom Kalbshüftle
mit frischen Champignons in Rahmsauce
hausgemachte Spätzle und Salatteller
Euro 16,90*

*Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter
Pommes frites und Salatteller
Euro 17,80*

*Medaillon vom Schweinefilet
in der Kräuterkruste
hausgemachte Spätzle und Salatteller
Euro 15,10*

*Cordon bleu^{23,4} vom Kalb
mit Pommes Frites und Salatteller
Euro 18,90*

*Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salatteller
Euro 9,80*

*Geschnetzeltete Rinderleber
mit Bratkartoffeln und Salatteller
Euro 9,50*
