

Vorspeisen

WILDKRÄUTERSALAT € 8,00
an Himbeer- Traubenkernöldressing

WILDKRÄUTERSALAT Himbeer- Traubenkernöldressing
MIT GEBRATENER ENTENSTOPFLEBER € 17,00

BLATTSALAT € 6,00

VITELLO TONNATO € 15,00

PIFFERLINGE € 11,00
MIT FRISCHEN KRÄUTERN

GÄNSELEBERTERRINE
Apfel-Calvados-Ragout € 19,00

Kleine Portion Gänseleberterrine
Apfel-Calvados-Ragout
€ 15,00

(Dazu empfehlen wir:

*1 Glas 2006er Gewürztraminer Auslese - alte Reben -
Martin Wassmer, Bad Krozingen € 6,00 pro Glas)*

PIFFERLINGGRAHMSÜPPCHEN € 8,00

KLARE OCHSENSCHWANZ-SUPPE € 6,00

SUPPE DES TAGES € 4,50
(es hett, so lang`s hett)

Fisch

GEGRILLTE RIESENGARNELEN € 26,50
PROVENZIAL, Butterreis

ZANDERFILET mit Kräuterteruste € 23,00
auf jungem Kohlrabi an Rieslingsauce, Kartoffeln

NORWEGISCHES LACHSFILET (gegrillt) € 24,50
auf Blattspinat an Safransauce,
Butterreis

Hauptgerichte

ENTRECOTE cafe-de-paris-Sauce, € 22,00
Pommes Frites

ENTRECOTE mit Zwiebeln und Brot € 17,50

CORDON BLEU (vom Kalbsrücken) € 20,50
Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) € 16,00
Pommes Frites

KLEINES KALBSRÜCKENSTEAK € 25,00
in SALBERBUTTER gebraten, Kartoffelküchli und Gemüse

RINDERFILET	€ 31,00
an Pfeffersauce, Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl	
LAMMRÜCKEN an Kräuterkruste	€ 30,50
mit Kartoffel-Gratin und Gemüse der Saison	
KALBSKOPF	€ 18,00
an Rotweinsauce oder Vinaigrette, Kartoffeln (... es hett, so lang's hett ...)	

Frische Pfifferlinge

KALBSRÜCKENSTEAK	€ 31,00
an Pfifferlingrahmsauce	
RINDERFILET an Pfifferlingrahmsauce	€ 33,00
PFIFFERLINGE an RAHMSAUCE	€ 19,00
oder mit FRISCHEN KRÄUTERN	
Kleine Portion	€ 15,00

Zu unseren Pfifferlinggerichten servieren wir Ihnen:

**BUTTERNUDELN, BUTTERREIS oder
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE!**