



Menü 1

*Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen*

Gemischter Salat

*Schweinefilet in Champignonsoße
oder*

Hechtfilet in Rieslingsoße

dazu

Spätzle, Pommes, Reis und bunte Gemüseplatte

*Buttermilchmousse im Glas
mit Himbeersoße*

35,- €



Menü 2

Festtagssuppe

(Flädle und Markklößchen)

Gemischter Salat

Geschmorte Rinderschulter an Burgundersoße

oder

Lachsfilet an Lauchgemüse

dazu

Spätzle, Pommes, Kartoffeln und bunte Gemüseplatte

Karamellisierte Ananas mit Vanilleeis

33,- €



Menü 3

Frische Wildkräuter
an weißem Balsamico-Dressing
mit Bio-Ei und Walnüssen

Pollo fino in Paprikacrème
oder

Hechtfilet an Limettensauce
dazu

Spätzle, Pommes, Reis und bunte Gemüseplatte

Hausgemachtes Walnussparfait

33,- €



Menü 4

*Kleiner Feldsalat
mit Speck und Croutons*

*Paniertes Schweineschnitzel oder Putenschnitzel
dazu
Spätzle, Pommes, Kroketten und bunte Gemüseplatte*

*Waffel mit Vanilleeis
und Apfelkompott*

32,- €



Menü 5

*Kartoffel-Biersuppe
mit Speck und Schnittlauch*

Gemischter Salatteller

*Badischer Sauerbraten
mit
Nudeln, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl*

*Hausgemachtes Zimtparfait
mit heißen Zwetschgen*

33,-€



Menü 6

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

*Kleiner Feldsalat
mit Speck und Croutons*

*Wildschweinbraten an Waldpilzsoße
dazu
Spätzle, Kartoffelklöße und Apfelrotkraut*

Hausgemachte Dessertvariationen

42,- €



Menü 7

*Kartoffelrahmsuppe
mit Räucherlachs*

*Wildkräutersalat
an weißem Balsamico-Dressing
mit karamellisierten Walnüssen und Bio-Ei*

*Kalbsfilet im Speckmantel
dazu
bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin*

Crème brûlée

48,-€