



## *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,-€