

Aperitif

Kuckkuck-Royal	6,50
Marille-Spritz	6,90
Alkoholfreier Aperitif	5,90

Leckeres zum Start

Dreierlei von der Forelle mit Kräuterschmand, Thunfischcreme, Kräuter-Aioli und Butterbrioche	13,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	9,90
Gebackener Ziegenkäse und Gemüseteigröllchen mit Feigensenf und Rucola	14,90
Winterlicher Salat mit Garnelen	15,90

Hausgemachte Süppchen

Klare Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle	4,90
Bouillabaise mit Blätterteig	6,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	5,90

Nur für unsere kleinen Gäste

Geflügelschnitzel mit Spätzle, Rahmsoße und kleinem Salat	9,50
Gebackenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	11,-
Unsere Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat	9,90

Nicht nur für Vegetarier

Gemischte Pilze in Rahm mit Spinat Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	19,50
- Mit gebackenem Forellenfilet	25,50
- Mit kleinem Schnitzel	24,50
Frischkäseraviolis in Kürbissoße mit Streifengemüse Und Feldsalat	16,50

Aus unseren Teichen

Forelle gebraten „Müllerin Art“ Salzkartoffeln und Salat	16,50
- Als ganze Forelle pochiert „blau“	16,50
- Als gebackenes Forellenfilet	18,90
- Mit Buttermandeln	+1,90
Pochiertes Forellenfilet in Rieslingsoße, hausgemachte Nudeln und Spinat	19,90
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Thymian-Rahm, Safranreis und gemischter Salatteller	22,-
Forellenfilet im Schinkenmantel mit Krustentierschaum, Streifengemüse und Frischkäse-Raviolis	21,-

Rind und Schwein

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salat	15,90
Schweinemedallions in Pilzrahm Hausgemachte Spätzle und Salatteller	21,-
Rinderrückensteak mit Kräuter-Zwiebelkruste Bohngemüse und Bratkartoffeln	24,50

Ganz wild auf Gans und Wild

Wildragout in Landbiersoße, hausgemachte Nudeln und Salatteller	19,50
Damwildsteak in beschwipster Kirschoße Streifengemüse und hausgemachte Spätzle	24,50
Gänsekeule mit Spekulatiusrahm Süßkartoffelwürfel und Apfelrotkraut	25,90
Gänsebrust mit Honig-Mandel-Jus und Kartoffelplätzchen, Wirsinggemüse und geschmorten Kirschtomaten	29,50

Genuss zum Schluss

Vanilleeis mit Schokosoße und gerösteten Cashewkernen	7,50
Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	5,50
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	6,90
Punschbirne mit Spekulatiuseisparfait und warmem Eierlikör	8,50
Marzipanmousse mit Bratapfelsorbet	7,50
Scharonfrucht mit Lebkuchencreme und Rum-Rosinen-Eis	7,90
Pralinenschaum mit Maronentarte und Karmelsoße	8,50

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas 2018er Spätburgunder
Beerenauslese von Alde Gott (Baden), mild

0,1l 4,90