

### Ein leckerer Starter

Marille Spritz	6,50
Ostercocktail	6,90

### Vorspeise geht immer

Geräuchertes Forellenfilet, Rote-Bete-Salat und Meerrettich	11,50
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	9,80
Rosetten von der kalt geräucherte Lachsforelle auf Kartoffelplätzchen mit Rucolasalat	14,50
Garnelen und Ochsenchwanzpraline mit Spargelsalat	17,50

### ...oder doch lieber ein Süppchen

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	5,50
Bärlauchrahmsuppe mit Süßkartoffelchips	6,90
Fischcremesuppe mit Forellenklößchen	7,50

### Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Salat	12,50
Unsere Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat	12,50
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	11,80

### Nicht nur für Vegetarier

Gemischte Pilze in Rahm, Spinat und Bratkartoffeln	19,50
--	-------

### Aus unseren Teichen

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ oder pochiert „blau“

mit Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller 17,50

- als gebackenes oder pochiertes Filet 19,80

- mit Buttermandeln + 1,90

Forellenfilets in Weißwein pochiert,

Rieslingsoße, Spinat und hausgemachte Nudeln 21,-

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Bärlauchsoße,

Basmatireis und gemischter Salatteller 22,50

Im Schinkenmantel gegartes Forellenfilet auf Räucherfischsud,

Streifengemüse und hausgemachte Nudeln 21,90

### Der erste deutsche Spargel

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln

zerlassener Butter oder Sauce hollandaise 21,-

- mit gebackenem Forellenfilet 29,-

- mit kleinem Schweinerückenschnitzel 28,-

- mit Schwarzwälder Schinken 28,-

### Aus unserer Jagd

Unser Wildragout in Landbiersoße,

hausgemachte Nudeln und Salatteller 21,-

Gebratener Wildschweinerücken in Portweinjus,

Wirsinggemüse und Serviettenknödel 28,50

...oder doch lieber Fleisch

Unser Schwenkbraten in Zwiebeljus, Bratkartoffeln und gemischter Salatteller	16,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und gemischter Salatteller	21,50
Rumpsteak mit Bärlauchjus, Bohnen und Kartoffelgratin	25,50
Geflügelbrust mit grünem Spargel, Bärlauch-Hollandaise und Basmatireis	21,90
Lammnüsschen in leichtem Knoblauchrahm, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	28,50

Und danach noch etwas Süßes

Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne	5,50
Vanilleeis mit Eierlikör vom Alde Gott und geschlagener Sahne	7,90
Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf	6,50
Zweierlei Mousse mit Marzipan-Mohn-Soße und Mandeleis	9,50
Eierlikörcreme mit Erdbeersoße und Schokoladeneis	8,50
Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis	8,50

Ideal zum Dessert  
2017er Spätburgunder Beerenauslese vom Alde Gott  
0,1l 7,90

## Unser Menü zu den Ostertagen

Rosetten der kalt geräucherten Lachsforelle mit Spargelsalat

\*\*\*\*\*

Bärlauchschaum mit Parmaschinken

\*\*\*\*\*

Rehrücken sous vide gegart auf Trüffelsoße  
Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen

\*\*\*\*\*

Kleine Dessertvariation

52,-