

### Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	8,50
<i>Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, dazu Baguette</i>	15,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Weißlensburger Bio Schafskäse mit Honig und Thymian gratiniert, dazu Salatbouquet und Weißbrot</i>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,00
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	6,50

### Unsere Menüempfehlungen

#### Menü I

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*

*Lachsfilet mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Spargel und Petersilienkartoffeln*

*Tiramisu mit Früchten*

43,00

#### Menü II

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*

*Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

*Tiramisu mit Früchten*

40,00

#### Menü III

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*

*Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller*

*Tiramisu mit Früchten*

30,00

#### Menü IV

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*

*Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller*

*Tiramisu mit Früchten*

35,00

### Fischgerichte

<i>Lachsfilet an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	27,00
<i>Skreiloins mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	29,00

### Hauptgerichte

<i>Lammhaxe mit Schmorgemüse und Römischen Nocken (Polenta)</i>	21,00
<i>Lammbraten aus der Keule mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	24,00
<i>Hirschgulasch mit Semmelknödel und Salatteller</i>	20,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	18,00
<i>Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salatteller</i>	20,00
<i>Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	23,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen oder Weißflensburger Schafskäse</i>	15,00

### Regionale Spezialitäten

<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, Sauerkraut, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	14,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	14,00

### Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller</i>	14,00
<i>Champignon-Erbсен-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Maultaschen geschmälzt mit Grünkern-Gemüsefüllung, dazu Salat</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00