

Speisekarte Mai

Bärlauchcreme -Suppe	4,20 €
Kraftbrühe mit Rindfleisch und Gemüsestreifen	3,80 €
Großer gemischter Salatteller	6,80 €
- mit Hähnchenbruststreifen und Sesam	10,50 €
- mit Ziegenkäse- und Tomaten-Basilikum Bruschetta	10,40 €
Hausgemachte Rindfleisch - Sülze mit Kräutervinaigrette und Brägele	9,80 €
Bibiliskäs mit frischen Kräutern und Zwiebeln , Brägele	8,80 €
Rindfleischsalat ₃ - mit Brot / mit Brägele	8,30 / 9,80 €
Paniertes Schnitzel mit Brägele und Salat	11,80 €
Zucchini- Karottenpuffer mit Gemüse- Spargelragout	9,80 €
Hähnchenbrust mit pikanter Bärlauchkruste und Gemüse- Ragout , knusprige Kartoffelwürfel	13,50 €
Zander und Lachswürfel mit frischem Gemüse und Kräuter -Jasminreis	14,50 €
Rinderhüftstreifen mit Portweinjus , Bohnen- Ratatouille und mediterrane Nudeln	15,50 €
Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit geschmorten Karotten und Spätzle	15,80 €

Flammkuchen

mit

- Speck und Zwiebeln^{1,3} 6,80 €
- Gemüse 6,80 €
- Apfel und Zimt 6,80 €

Kinderkarte

- Spätzle mit Soße 3,80 €
- Nudeln mit Tomatensoße 3,80 €
- Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 3,80 €
- Paniertes Schnitzel mit Brägele 6,50 €

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesoße / mit Eis 4,80/5,50 €
- Gratiniertes weißes Schokoladeneis Parfait
mit Erdbeer- Rhabarber Kompott 6,50 €
- Meringe mit Schlagsahne/Vanilleeis und Schlagsahne 4,20/5,20 €
- Gemischtes Eis /mit Sahne 3,30/3,80 €
- Schwarzwälder Kirschtorte 3,80 €
- Kuchen / mit Sahne 3,00/3,50 €