

Auszug Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Pfifferlingrahmsuppe | Sahnehäubchen

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse

Vorspeisen & Zwischendurch

Tomaten | Mozzarella | Pesto
marinierter Rucola

Gambas Al Ajillo (Gambas in Knoblauchbutter) Stangenweißbrot

Rinderfilet - Carpaccio Mediterran
gehobelter Parmesan | Rucolanest

Geeiste Candaloup Melone | Parmaschinken
Salatgarnitur | Weißbrot

Klassische Gerichte aus Großmutter's

Kalbsleber sauer nach Art des Chef's
Geschabte Spätzle | Salatteller

In Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“
auf Kartoffelstampf | Marktgemüse

Rinder Tafelspitz | Meerrettichsoße
Dampfkartoffel | Wurzelgemüse

3 Medaillons vom Schweinefilet | frische Pfifferlinge
Marktgemüse | geschabte Spätzle



Wild | Lamm | Geflügel

Putenbrust Geschnetzeltes „Indische Art“ Ananas

Curryrahmsauce | Basmatireis | Salatteller

Hirschkalbsragout aus der Keule | Pfifferlinge

gefüllte Williams Birne-Preisebeeren | geschabte Spätzle | Mandelbroccoli

Fleischlose Gerichte

Frische Pfifferlinge in Butter geschwenkt

Nudelnest | Soße Bechamel | Salatteller

Frische knackige Salatgerichte

Bunter Sommersalat | gemischte Rohkost und Blattsalate

mit gegrillter **Putenbrust** | Früchte | Antipasti | Stangenweißbrot

Bunter Sommersalat | gemischte Rohkost und Blattsalate “

mit gegrillten Gambas | Früchte | Stangenweißbrot

Fluss | Meer

Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“

Dampfkartoffel | Zitronenbutter

Dazu empfehlen wir unseren Vitaminsalatteller

Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef's Pfännle“

Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsauce

Marktgemüse | geschabte Spätzle

Schweinerückensteak | Frische Pfifferlinge

Bratenjus | Geschabte Spätzle

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsauce | Cognac

Pommes frites

Dazu empfehlen wir unseren Vitaminsalatteller