

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenkäse-croutons

Spargelcremesuppe mit Einlage | Sahnehäubchen

Französische Zwiebelsuppe | Käse gratiniert

Vorspeisen & Zwischendurch

Bunter Frühlingssalatteller
mit feinen Rohkost -und Blattsalaten

Frischer Stangenspargel | Sauce Vinaigrette
Original Schwarzwälder Schinken

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße

Beef Carpaccio vom BIO Rind
mariniert | Wachtelei | Salatnest

Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

Schwäbischer Sauerbraten
Kartoffelknödel | Gemüsegar nitur

Schwäbischer Filetteller „Schweinelendchen“ | Wirtshaus Maultaschen
Champignonrahmsoße | geschabte Spätzle | Marktgemüse

In Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“
an Kartoffelstampf | buntes Marktgemüse

Kalbsleber sauer nach Art des Chef`s
Feine Soße | Geschabte Spätzle
dazu empfehlen wir unseren Vitaminsalatteller

Frischer Stangenspargel | Kalbsfilet im Speckmantel gegrillt
Sauce Hollandaise | Kartoffel neue Ernte

1 Pfund Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise | Vinaigrette | Badische Kratzede

1 Pfund Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise | gemischter Schinkenteller | Kartoffel neue Ernte

Spargel-Toast „Schweinefilet

Sauce Hollandaise mit Schinken und Käse grainiert

Wild | Geflügel

Barbarie Flugentenbrust rosa gebraten | Cognacrosinensoße

Marktgemüse | Pommes Croquettes

Rehrückenfilet rosa gebraten | Pfifferlinge | gefüllte Birne

Broccoli | geschabte Spätzle

Fleischlose Gerichte

Ruccola Gnocchi | Tomatensoße

Mediterranes Gemüse | Rucola | Parmesan „Grana Padano“ gehobelt

Rotes Asia Gemüse Curry **VEGAN**

Basmati-Wildreis-Timbale | vorweg Vitaminsalatteller

Knackig bunter Salatgericht

Bunter Frühlingssalat | gemischte Rohkost und Blattsalate

mit gegrillter Putenbrust | Früchte | Antipasti | Stangenweißbrot

Fluss | Meer

Mai Schollenfilet in Butter gebacken „Finkenwerder Art“ mit Speck

Mai Schollenfilet in Butter gebacken „Seemanns Art“ mit Shrimps

dazu jeweils Frühkartoffeln

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ aus dem Haigerach-Tal

Dampfkartoffel | Zitronenbutter

Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“

Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsauce

Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost

3 kleine Steaks | Würstchen | Pommes Frites | Ajvar

Rinderhüftsteak vom Rost | zweierlei Grillsoßen

Rustikal garniert | Pommes frites

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsauce | Cognac

Pommes frites

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.