

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenkäse-croutons

Waldpilzrahmsüppchen | Einlage

Französische Zwiebelsuppe | Käse gratiniert

Vorspeisen & Zwischendurch

Bunter Frühlingssalatteller
mit feinen Rohkost -und Blattsalaten

Gratinierter Honig – Ziegenfrischkäse
auf Blattsalat garniert | karamellisierte Walnüsse

„Caprese“ Strauchtomaten | Mozzarella | Pesto | Rucola

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße

Beef Carpaccio vom BIO Rind
mariniert | Wachtelei | Salatnest

Terrine mit Jakobsmuschel | Gravad-Lachs | Reibekuchen | Salatnest
Senfzillsoße | buntes Salatnest

Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

Schwäbischer Sauerbraten
Kartoffelknödel | Gemüse garnitur

Steak vom Schweinerücken | Frische Pfifferlinge
geschabte Spätzle | Marktgemüse

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

Kalbsleber sauer nach Art des Chef`s
Feine Soße | Geschabte Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites

Kalbshaxenbraten „Gärtnerin Art“
Feine Bratensoße | buntes Marktgemüse | Pommes Croquettes

Wild | Geflügel

Coq au Vin Rouge (Hahn in Rotwein)

Gemüse | Champignons | Basmati-Wildreis Timbale

Hirschkalbsbraten an Burgundersoße | Pfifferlinge | gefüllte Birne

Broccoli | geschabte Spätzle

Fleischlose Gerichte

Ruccola Gnocchi | Sauce Bechamel | Frische Pfifferlinge in Butter

Rucola | Parmesan „Grana Padano“ gehobelt

Rotes Asia Gemüse Curry **VEGAN**

Basmati-Wildreis-Timbale | vorweg Vitaminsalatteller

Knackig buntes Salatgericht

Bunter Frühlingssalat | gemischte Rohkost und Blattsalate

mit gegrillter Putenbrust | Früchte | Antipasti | Stangenweißbrot

Bunter Sommer-Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate

mit geräucherte Entenbrust | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

Fluss | Meer

Roter Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Zitronenpfeffer

Ratatouille | Rosmarin Kartoffeln

Schottisches Lachsfilet pochiert | Blattspinat

Schnittlauchsoße | Butternudeln

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ aus dem Haigerach-Tal

Dampfkartoffel | Zitronenbutter

Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“

Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsoße

Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost

3 kleine Steaks | Würstchen | Pommes Frites | Ajvar

Gefüllte Kalbsbrust „Gärtnerin Art“

Marktgemüse | Pommes Croquetten

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac

Pommes frites