

## Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Samtsuppe von Steinpilzen | Sahnehäubchen

Hokkaido Kürbissuppe Asiatisch mit deren Kernöl und Kerne

## Vorspeisen & Zwischendurch

Herbstlicher bunter Vitaminsalatteller  
mit feinen Rohkost -und Blattsalaten

Badischer Feldsalat „Großmütterchens Art“  
mit geröstetem Bauchspeck | Kracherle

Beef Carpaccio vom BIO Rind  
mariniert | Wachtelei | Ruccola

Rote Bete Carpaccio mariniert | Ziegenfrischkäse  
Buntes Salatnest | Walnüsse

Geflügelterrine | Salat Walldorf | Cumberlandsoße  
winterlicher Salat

Gourmet Vorspeisenteller mit vielen Leckereien  
Lachs | Gänseleber | Geflügelterrine | Avocado -Knoblauchgarnelen | Reibekuchen

## Klassische Gerichte aus Großmutters Küche

Kalbsleber sauer „nach Art des Chef`s“  
feine Soße | Geschabte Spätzle

Schwäbischer Sauerbraten  
Kartoffelknödel | Gemüsegarnitur

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

Gefüllte Pouladenbrust „ Marco Polo“  
buntes Marktgemüse | Pommes Maciere

Gepökelte Ochsenzunge in Madeirasoße  
Kleines Marktgemüse | geschabte Spätzle

Barbarie Flugentenbrust rosa gebraten  
Cognacrosinensoße | Marktgemüse| Pommes Dauphine

Heimischer Rehkeulenbraten in Burgunder geschmort | Pilze | gefüllte Birne  
Krokette | geschabte Spätzle

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.

## Fleischlose Gerichte

Gefüllte Zitronen-Nudeltäschchen mit gegrilltem Hokkaido  
Kernöl und kandierte Kürbiskerne | mariniertes Feldsalat

Rotes Asia Gemüse Curry *VEGAN*  
Basmati-Wildreis-Timbale | vorweg Vitaminsalatteller

## Knackig buntes Salatgericht

Bunter Winterlicher Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate  
mit gegrillter Putenbrust | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

## Fluss | Meer

Roter Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Orangenpfeffer  
Ratatouille | Rosmarin Kartoffeln

Zanderfilet „Müllerin Art“ auf Rahmsauerkraut  
Rosmarinkartoffel

Schottisches Lachsfilet pochiert an Blattspinat  
Langustensoße | Butternudeln

## 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

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße  
Marktgemüse | Pommes Croquetten

Wienerschnitzel vom Kalb | Bratensoße  
Bratkartoffel

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac  
Pommes frites