

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse

Spargelcremesuppe | Lachsstreifen

Vorspeisen & Zwischendurch

Geeiste Candaloup Melone
mit Schwarzwälder Schinken | Salatbouquet

Bunter Sommersalatteller
mit feinen Rohkost- und Blattsalaten

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße
Knackiger Frühlingssalat

Beef Carpaccio „Charolaise“ vom Rind
mariniert | Rucola | Antipasti

Tomaten Caprese | Rucola
auf Cremigem Burrata | Pesto

Duo von Räucherlachs und Lachsterrine | Wasabi
Wakame-Sesam | Senfdillsoße | Blattsalatbouquet | Reibekuchen

Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

Schwäbischer Sauerbraten
Kartoffelknödel | Gemüse garnitur

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

Nach Großmutter´s Rezept RINDSROULADE
Marktgemüse | Kartoffelpüree

Hirschkalbsbraten | Preiselbeeren-Birne
Waldpilze | geschabte Spätzle | Krokette

Wienerschnitzel vom Kalb
Butternudeln | Gemüse garnitur

Schwäbische Maultaschen | frische Pfifferlinge
Bechamelsoße | Salatteller

Knackig buntes Salatgericht

Bunter Sommer- Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate
mit **gegrillter Putenbrust** | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

Fleischlose Gerichte

Gemüsebratling *Champignons* „**VEGAN**“
mit Marktgemüse | Drillingkartoffel

Spinat-Bergkäseknödel in Butter gebraten
Champignons | Marktgemüse | Sauce Bechamel

Gemüsestrudel aus dem Ofen | Frische Pfifferlinge
Marktgemüse | Sauce Bechamel | Salatteller

Trüffel Nudeltäschchen | Pfifferlingsoße
Marktgemüse | Rucola

Fluss | Meer

Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Orangenpfeffer
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

Kabeljau Filet „Müllerin Art“ gebacken
Ratatouille | Butternudeln

Lachsmaultäschchen | mit Lachsschnitte gegrillt | Schnittlauchsoße
Broccoliröschen | Frische Pfifferlinge

Frische Schwarzwaldforelle aus dem Haigerach
Zitronenbutter | Frühkartoffelkartoffel

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

Kalbs-Entrecote vom Roast | Waldpilze
Röstkartoffel | Gemüsevariation

Barbarie Flugentenbrust | Cognacrosinensoße
Marktgemüse | Pommes Dauphine

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac
Pommes frites