

Speisekarte



„Mulligatawny“ Geflügel-Currysuppe mit gerösteten Mandelblättchen 5,80

Bunter Beilagensalat 5,60

Vegetarische Gerichte

Paprika-Geschnetzeltes - vegan - 17,50
zubereitet aus Sonnenblumen-Schnetzeln mit Bratkartoffeln klein 15,50

Mehrkornschnitzel auf provenzalischem Gemüse mit Reis und Salat 19,70
klein 17,70

Curry-Wurst - vegan - 15,80
Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße klein 13,80
Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur

* * * * *

Klassiker



Rehgulasch mit Champignons und Kartoffelklößen 24,70
klein 22,70

Allgäuer Sahnesteak mit Schinken Röstzwiebeln und Käse überbacken 23,90
mit Rahmsoße Spätzle und Salat klein 21,90

Puten-Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße, Spätzle und Salat 25,90
klein 23,90

Pfefferlendchen
Schweinemedallions mit grobem Pfeffer gebraten 24,80
mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat klein 22,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,70
klein 16,70

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen-Roastbeef 31,80
mit Pommes frites und Salat



Legende: Schmeck den Süden

Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen

Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet



Spezialitäten zur Fischwoche

Hausgemachte Hummerrahmsuppe mit gebratenen Garnelen und Baguette 9,20

Bouillabaisse - mit Fisch, Muscheln und Garnelen-
mit Baguette und selbstgemachter Aioli - als Hauptgericht - 28,90
- als kleine Portion - 19,90

Miesmuscheln in würzigem Tomatensud mit Baguette 19,50

Meeresfrüchte-Risotto Gerstenrisotto mit Meeresfrüchten,
Gemüse, Weißwein, Butter, Grana Padano und Knoblauch 17,90
klein 15,90

Paniertes Seelachsfilet
mit selbergemachter Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller 19,90

 **Wieslauftäler Forelle** (ganzer Fisch)
in Butter mit Lutzenberger Walnüssen gebraten und Kartoffeln 29,90

Welsfilet auf Wurzelgemüse gedämpft
mit milder Merrettich-Räucherfischsoße und Petersilienkartoffeln 25,80

Gebratene Lachsfiletschnitte
auf Blattspinat mit Safransoße und feinen Bandnudeln 27,80
klein 25,80

Gebratenes Doradenfilet
auf mediterranem Oliven-Schmorgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln 28,70

Skreifilet aus dem Ofen
auf asiatisch gewürztem Gemüse gegart mit Kartoffeln 29,40

Unsere Weinempfehlung von der Weingärtnergenossenschaft Aspach

Sauvignon blanc trocken 0,1l 4,30

Muscaris trocken 0,1l 4,80

Portion selbstgemachte Aioli zusätzlich 3,50

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Soßen können Alkohol enthalten z.B. Wild- und Rahmsauce