

Speisekarte



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

Bunter Beilagensalat 5,60

Vegetarische Gerichte

Paprika-Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat 17,50
zubereitet aus Sonnenblumen-Ackerbohnen-Schnetzel klein 15,50

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

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

* * * * *

Klassiker



Wildgulasch mit Champignons und Spätzle 24,70
klein 22,70

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 RahmsöÙe