

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

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

Portion selbstgemachte Aioli zusätzlich 3,50

Miesmuscheln in Weißwein-Gemüse-Sud 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

Ahrenhorster Wallerfilet auf Wurzelgemüse gedämpft
mit milder Safransoße und Petersilienkartoffeln 29,90

Gebratene Lachsfiletschnitte norwegische Art
auf Gerstenrisotto mit bunten Beeten und Frühlingszwiebeln 28,80
klein 26,80

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:

2024er Vermentino di Sardegna Villa Solais Sardinien 0,1l 4,50

2024er Sauvignon blanc „S“ trocken Weingärtnergenossenschaft Aspach 0,1l 4,30

2023er Muscaris „S“ trocken Weingärtnergenossenschaft Aspach 0,1l 4,80

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