



Tagesempfehlung:

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	3,50 €
<i>Wildkraftbrühe mit Griesklößchen</i>	3,90 €

*

Vorspeise:

<i>deutscher Feldsalat mit Himbeerdressing, u. Grillspeck</i>	6,90 €
--	--------

**

Hauptgänge:

*zarter **Braten aus der Kalbsnuss***

<i>Cognacrahm, Gemüse und Kartoffelgratin</i>	14,90 €
---	---------

Braten aus der Rehkeule

<i>angerichtet auf Apfelrotkohl, Mandelballchen</i>	16,90 €
---	---------

***Schweinefiletspitzen** in Champignonrahm,
serviert mit Spätzle und Salatteller*

14,90 €

***Großer Feldsalat** in Himbeerdressing,*

<i>mit gebratenen Streifen aus dem Rinderrücken, Apfelspalten</i>	14,90 €
--	---------

*gekochte **Ochsenbrust** mit Meerrettichsoße,
dazu Salzkartoffeln und Gemüse*

11,90 €

Tagesdessert:

<i>karamellisiertes Pflaumenkompott mit Mandel-Honig-Parfait</i>	5,50 €
<i>Cassissorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	4,90 €

*Und nach dem Essen,
eine Tasse Kaffee, Espresso oder Cappuccino gefällig?*



<i>Bunter Salatteller, Blattsalate in Hausvinigrette mit verschiedenen Rohkostsalaten</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fitness-Salatteller, Bunte Salatplatte mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten, anbei Streifen von gebratener Putenbrust anbei Streifen aus dem Rinderrücken (Rostbeef)</i>	<i>9,90 € 13,90 €</i>
<i>Gemüseteller, mit frischem, schonend in Dampf gegartem Gemüse, Basmati-Duftreis und pikanter Soße</i>	<i>9,90 €</i>
<i>2 Filets von der Forelle aus dem Gutachtal, in Mandelbutter gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<i>15,90 €</i>
<i>1Filet</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Ragout vom Reh mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>	<i>15,50 €</i>
<i>1/2-Portion als Seniorenteller</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Schweinerückensteak "Pikant", nach Art des Hauses, mit pikanter Soße von frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, wenig Knoblauch, Basilikum und Rahm, dazu hausgemachte Spätzle</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Schweinerückensteak "Försterin", mit feiner Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und bunten Salatteller</i>	<i>13,90 €</i>
<i>1/2-Portion:</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Geschnetzeltes aus der Putenbrust, an fruchtigem Curryrahm, serviert mit Mandelreis und buntem Salatteller</i>	<i>11,90 €</i>
<i>1/2-Portion:</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Rumpsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahm, dazu reichen wir frische Gemüse und Kartoffel-Kroketten</i>	<i>20,90 €</i>



<i>Zwei panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und einem bunten Salatteller</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Zwei panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Brot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten, mit Röstzwiebeln und Holzofenbrot</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Zwei <u>hausgemachte</u> Maultaschen (<u>nur Rindfleisch</u>) in Butter geschwenkt, reichlich umlegt mit frischen Salaten</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Ein Paar feine, <u>hausmacher</u> Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Toast mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken. Salatgarnitur</i>	<i>6,90 €</i>
<i>***</i>	
<i>Wurstsalat mit Holzofenbrot</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Straßburger Wurstsalat mit Käse und Holzofenbrot</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Schinkenbrot mit gekochtem Rollschinken <u>oder</u> hauchdünnen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken</i>	<i>6,90 €</i>
<i><u>Käse Brett:</u> -feine Käseauswahl vom Mooshof in Tennenbronn garniert mit frischem Obst und Holzofenbrot</i>	<i>9,50 €</i>
<i><u>Schwarzwälder "Bauernschmaus":</u> Hausmacher Wurst, Schwarzwälder Speck, Tennenbronner Käse, reichlich garniert dazu Holzofenbrot und einen hausgebrannten Korn</i>	<i>9,90 €</i>
<i>dasselbe für 2 Personen auf Platte angerichtet:</i>	<i>17,00 €</i>