

Speisekarte

Suppen:

Lauchcremesuppe mit Käse	9
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage & Chester-Stange	10

Vorspeisen:

Blatt- und Rohkostsalate als Beilagensalat	9
Wintersalat mit hausgemachter Maultasche vom Forchheimer Wild und Preiselbeersauce	14
Mit Honig gratinierter Ziegenfrischkäse auf lauwarmem Linsensalat	14
Vitello Tonato mit gebratenen Pilzen, Nüsse und Rote Beete	16

Hauptgerichte:

Schweinefilet mit Rahmchampignons,
hausgemachte Spätzle & Gemüse 32

Badischer Zwiebelrostbraten vom Grill,
dazu Nudeln, Speckbohnen und Bratenjus 36

Ragout vom Reh & Wildschwein,
dazu hausgemachte Spätzle, gebratene
Champignons und Preiselbeer-Birne 34

Cordon-bleu vom Kräuterschwein,
mit Raclette-Käse, Wacholderschinken und
Kürbiscreme gefüllt, dazu Bratkartoffeln 32

Spaghetti mit flambierten Fjordlachswürfel,
Safransauce, Schmortomaten & Rucola 32

Winter-Kabeljau auf Kartoffel-Sellerie-Püree,
feine Gemüsestreifen und Hummersauce 36

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse 20

Vegetarisch

Kürbisschnitzel in Parmesanpanade gebacken,
dazu feine Rote Beete, Pommes-Frites
und Tomatenmarmelade 29