

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 & Gemüsle	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, Wachholderschinken 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 Gemüsle	20

Vegetarisch

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