

## Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling trocken / rosé	1 dl	€ 5,20
1 Flasche Sekt „Hausmarke“ Nobling trocken / rosé	0,75 lt	€ 29,00
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 5,90
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 4,90
 Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 4,90
Campari Soda / Orange		€ 5,50/6,00
San Pelligrino Bitter (alkoholfrei) mit Eis		€ 4,50
...mit Orangensaft		€ 5,00
Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz – alle alkoholfrei möglich		€ 6,90
Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Lillet Wild Berry		€ 6,90

# Unser kleines ~~Summer-Menü~~ Unser kleines Sommer-Menü

---

Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum

Kalbspätzchen mit Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,  
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

Duett von Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet  
an Früchten

€ 39,50

## Sommer - Sonne - Salate

Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Krautsalat und Blattsalaten,	€	14,50
Bunter Sommersalat mit gebratenen Kalbspätzchen und gerösteten Kürbiskernen	€	18,00
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan	€	16,80
Gourmetsalat mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	24,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	25,50
<b>Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Salaten auch Hausgemachte Rösti</b>	<b>€</b>	<b>5,00</b>

## Vorweg vielleicht eine .....und ein.....

Flädlesuppe	€	5,50
Cremesüppchen vom Pfifferling	€	6,80
Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander	€	9,50
Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	6,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€	5,90
Tomate trifft Mozzarella mit frischen Basilikum	€	7,50
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€	12,50
Räucherlachs an Apfelmerrettich mit Salatbouquet dazu servieren wir Butter & Toast	€	12,80

## Klassisch gut

<u>Gutsherrentoast</u>	€	16,90
Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert		
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	14,80
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle oder Rösti	€	16,50
<u>„Surf and Turf“</u> : Entrecote mit gebratenen Garnelen und Haus-Dipp dazu mediterranes Gemüse und Krokette	€	36,00
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	25,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	19,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** und hausgemachten Spätzle	€	22,00
Entrecote ca 230 g an Pfeffersauce mit Pfannengemüse und Pommes Frites	€	29,50

**Die mit \*\* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleinere Portion, Nachlaß € 2,00**

## Frische Pfifferlinge in Rahmsauce

	große Portion / kleinere Portion	
- mit Basmatireis-Timbale / auch  möglich	€	17,50
- mit hausgemachter Rösti / auch  möglich	€	20,50 / 17,50
- mit Schweinemedallions, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	25,50 / 22,50
- mit Entrecote vom arg. Weiderind und Krokette	€	32,50 / 29,50
- mit Kalbsgeschnetzeltem, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	24,50
- Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce	€	17,50

## Fleischlos

- Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis  € 17,50
- Pfifferlingstoast: Pfifferlinge „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt € 18,50
- Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella mit mediterranem Gemüse an SchnittlauchsaUCE € 16,50

### Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen
- Hausgemachte Erbsen-Küchle auf einem Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis
- Zweierlei Sorbets an Früchten

Menü € **30,50**



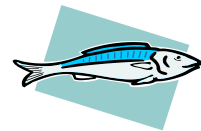
## Aus Meer & See

- Gebratene Dorade auf Pfifferlingsnudeln mit geschmorten Kirschtomaten € 24,50
- Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis € 25,50

### Fisch Menü

- Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander
- Gebratene Dorade auf mediterranem Gemüse, an Proseccosauce mit Basmatireis
- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas

Menü € **39,50**



## Unsere Weinempfehlung

**Masca del Tacco Susumaniello 2019** 0,75 l € 28,00  
Masca del Tacco Susumaniello ist elegant und kraftvoll mit reifen Tanninen, Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten und mit einem langen Abgang

### Der Sommerwein

**Pinot Noir Rosé 2021 - Weingut Sommerhalter** 0,75 l € 21,00  
Duftet leicht nach roten Beeren. Im Mund saftig und kraftvoll sowie erfrischend und die unterstützende Säure macht den Wein sehr lebendig. Ein perfekter Rosé für laue Abende auf der Terrasse.

## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	13,80
Wurstsalat einfach	€	9,50
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	12,50
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	9,90
Wurstsalat „Elsässer Art“, garniert mit feinen Salaten	€	12,90
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	10,50
Lachsbrot mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	€	12,50

## Zusätzliches

Bratensauce	€ 1,00	Rahmsauce	€ 1,50
Rahmsauce mit Pilzen	€ 2,00	Kräuterbutter	€ 1,50

## Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	8,50
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	9,00
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	7,00
Creme Brûlée an Beerenmark mit Früchten mit Kaffee-Eis	€	9,00
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	8,00
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	8,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas	€	7,00
Grand Marnier- Parfait an Beerenmark mit Früchten	€	9,00
Trilogie von Desserts .....lassen sie sich überraschen	€	10,80
Eis-Late Macchiato	€	7,00
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne	€	4,00

### Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 2,00

### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,50

Portion Schlagsahne € 1,20

Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer im Preis enthalten

Die von uns verarbeiteten Lebensmittel & Getränke können laut Gesetzgeber wie folgt Zusatzstoffe enthalten: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, gewachst, geschwefelt, Phosphat, Süßungsmittel, Nitritpöckelsalz, chininhaltig und koffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstoff

Weitere Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!