Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	1 dl	€ 5,20
Flasche „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	0,75 lt	€ 32,50
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 6,20
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 5,40
Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 5,40
Campari Soda/Orange		€ 5,80/6,30
San Bitter (alkoholfrei) mit Soda		€ 5,80
San Bitter (alkoholfrei) mit Orangensaft		€ 6,30
Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz (auch alkoholfrei möglich)		€ 7,50
Aperol Spritz / Limoncello Spritz		€ 7,50
Lillet Wild Berry		€ 7,50
Maracuja Spritz (Aperol / Maracujasaft / Sekt)		€ 7,50

Unser kleines Sommer-Menü

Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum

Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

Duett von Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet
an Früchten € 42,50

Sommer - Sonne - Salate

Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Krautsalat und Blattsalaten,	€	16,80
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten		
… mit gebratenen Kalbsplätzchen oder	€	21,00
… mit Plätzchen vom Schweinefilet	€	18,50
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan und gerösteten Kernen	€	18,50
Gourmetsalat mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€	27,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€	29,50

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Salaten auch
Hausgemachte Rösti € 5,00

Vorweg vielleicht eine …..und ein…..

Flädlesuppe	€	6,50
Cremesüppchen vom Pfifferling	€	7,50
Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander	€	10,90
Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	7,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€	6,90
Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum	klein: 8,50	groß: € 13,20
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€	14,00

Klassisch gut

Gutsherrentoast Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€	19,50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	17,80
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle oder Rösti	€	19,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	29,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	22,50
Schweinemedaillons mit Steinchampignons in Rahmsauce ** mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€	25,00
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pfannengemüse und Pommes	€	34,50

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 VEGAN möglich	€		19,50
- mit hausgemachter Rösti / auch VEGAN möglich	€	22,50	19,50
- mit Schweinemedaillons, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	28,50	25,50
- mit Entrecote vom arg. Weiderind und Kroketten	€	37,00	34,00
- mit Kalbsgeschnetzeltem, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€		27,50
- Tagliarini mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce	€	19,50	

Fleischlos

Hausgemachte Erbsen-Küchle auf Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis — € 19,80

Pfifferlingstoast: Pfifferlinge „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt — € 19,90

Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella mit mediterranem Gemüse an Schnittlauchsauce — € 19,00

Vegetarisches Menü

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

Menü € 36,00

Aus Meer & See

Duett von der Dorade und Black Tiger-Garnelen auf Pfifferlingsnudeln mit geschmorten Kirschtomaten — € 28,50

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis — € 29,80

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 € 45,50

Unsere Weinempfehlung

Masca del Tacco Susumaniello 2019 — 0,75 l — € 31,00

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 — € 21,50

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	€	16,50
Wurstsalat einfach	€	10,90
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	11,50
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	14,50
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	15,10
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	12,00

Zusätzliches

Bratensauce	€ 1,50	Rahmsauce	€ 2,00
Rahmsauce mit Pilzen	€ 2,50	Kräuterbutter	€ 1,50
Ketchup oder Majo	€ 1,20	Pfeffersoße	€ 2,00

Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	9,80
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	10,60
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	8,50
Creme Brûlée mit Früchten	€	8,90
Dumme Nuss… Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	9,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	9,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas	€	8,90
Eis-Late Macchiato	€	8,50
Affogato… 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€	5,20
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne	€	4,90

Eissorten:			
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss	je Kugel	€	2,30
Sorbets:			
Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet	je Kugel	€	2,80
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!