

Frank Weilachers Menüempfehlung

*Lauwarme geräucherte Garnelen
mit Jacobsmuscheln und Avocado-creme*

Pastinakensüppchen mit Pancetta-Raviolis

Wolfsbarsch auf Berglinsen mit zweierlei Senfsaucen

*Lammrücken mit getrockneten Tomaten,
Knoblauch und Grünkohl*

*Auflauf von Äpfeln und Mohn
an Lebkuchensauce mit Rum-Rosineneis*

<i>Menue 5 Gang</i>	€ 49,00
<i>Menue 4 Gang</i>	€ 40,00
<i>Menue 3 Gang</i>	€ 37,00
<i>Menue 2 Gang</i>	€ 30,00
<i>Nur Hauptgang</i>	€ 21,00

Traditionell und Regionale Küche

<i>Tannengeräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	<i>1 Filet 2 Filet</i>	<i>€ 7,- € 10,-</i>
<i>Gebratenes Flusszanderfilet mit Mandelbutter dazu Kartoffelchen und Blattsalate</i>		<i>€ 18,- € 13,-*</i>
<i>Winterliche Blattsalate in Kräuterdressing mit sautierten Putenbruststreifen</i>		<i>€ 9,-</i>
<i>Maultäschle auf gebratenen Pilzen und Gemüse mit Zwiebelschmelze und Blattsalate</i>		<i>€ 11,-</i>
<i>Rehragout in Trollinger geschmort mit Waldpilzen, Semmelknödel und buntem Salatteller</i>		<i>€ 16,- € 11,-*</i>
<i>Geschnetzeltes Schweinelendchen in Cognacsahne, dazu Spätzle vom Brett und Blattsalate</i>		<i>€ 15,- € 10,-*</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle, Spätzle und Blattsalate</i>		<i>€ 16,- € 11,-*</i>
<i>Schwabenteller (Lendchen mit Rahmchampignons, Röstzwiebeln und Käsespätzle), dazu Blattsalate</i>		<i>€ 17,- € 12,-*</i>
<i>Kalbsschnitzel „ Wiener Art „ mit Röstkartoffeln und buntem Salatteller</i>		<i>€ 16,- € 11,-*</i>
<i>Gesottene Ochsenbrust an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Bouillionkartoffeln</i>		<i>€ 15,- € 10,-*</i>

** die so gekennzeichneten Gerichte servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion
~ für Herzhaft-Deftiges empfehlen wir Ihnen unsere Vesperkarte ~*

Vorspeisen

<i>Lauwarme geräucherte Garnelen mit Avocado-creme</i>	€ 11,-
<i>Feldsalat mit gebackenem Kalbsbries und Schweinebäckchen</i>	€ 10,-
<i>Bretonisches Lammfilet mit orientalischen Gewürzen, getrockneten Tomaten und Safran-Risotto</i>	€ 12,-

Suppen

<i>Unsere Suppe des Tages</i>	€ 7,-
<i>Steinpilzsüppchen mit Pilzbaumkuchen</i>	€ 7,-
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle</i>	€ 6,-

Hauptgerichte

<i>Enztäler Forellenfilet im Kokosmilch-Zitronengrassud mit gebackenem Blumenkohl und Reiseröllchen</i>	€ 21,- € 16,-*
<i>Seeteufel und Jacobsmuscheln auf Grünkohl mit weißem Portweinschaum und Kartoffelblinis</i>	€ 23,- € 18,-*
<i>Rehrücken an eingelegten Quitten mit Waldpilzen und Schupfnudeln</i>	€ 25,- € 20,-*
<i>Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahm Marktgemüse und Kartoffelkräpfen</i>	€ 24,- € 19,-*
<i>Rumpsteak vom US-Beef an Pommery-Senfsauce mit handgeschabten Thymianspätzle</i>	€ 24,- € 19,-*

* die so gekennzeichneten Gerichte servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion

~ für Herzhaft-Deftiges empfehlen wir Ihnen unsere Vesperkarte ~

Unsere Dessertauswahl

Gemischtes Eis
ohne Sahne € 5,--
mit Sahne € 5,70

Tagesdessert vom Menü

€ 8,--

Sorbetteller mit Früchten der Saison

€ 7,--

Arme Ritter mit Gewürz-Ananas und Vanilleeis

€ 7,--

Schokoladen-Espresso mit Orangensabayone
und Tonkabohnen-Nougatparfait

€ 8,--

Winterlicher Eisstollen mit hausgemachten Rumfrüchten
und Punschschaum

€ 8,--