

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Premier Cru	0,1 l	14,00 €
Bellini - Prosecco und weißem Pfirsich	0,1 l	8,00 €
Erfrischender Himbeer-Spritz	0,2 l	7,50 €
Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit - Limone - Holunder - Cassis - Aperol	0,1 l	8,00 €
La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé	0,1 l	8,50 €
“Hugo” “Hugo” alkoholfrei	0,2 l	7,50 €

MENÜ

Terrine von Zander und Flusskrebse
mit grüner Sauce und roter Beete

Essenz von der Waldenbacher Gans

Rosa gebratener Rücken vom Schönbuchreh
mit Wacholderrahm, zweierlei Kohl und Haselnusspätzle

Spekulatiusmousse mit beschwipsten Exoten

Menü komplett: 71,00 €

Menü ohne Suppe: 65,00 €

WEINEMPFEHLUNG

2021 Untertürkheimer GIPS, Spätburgunder trocken Weingut Aldinger	0,75 l – 52,00 €
--	------------------

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Aromatische Feldsalatröschen mit Speck und Kracherle	11,50 €
Gemischter Salatteller	6,50 €
Gebratene Gänsestopfleber an kleinem Wintersalat Und Dominics Quittengelée	21,00 €
Terrine von Zander und Flusskrebse mit grüner Sauce und roter Bete	16,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	7,50 €

SUPPEN

Curry-Zitronengrassüppchen mit Büsumer Krabben	8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	6,50 €

FISCHGERICHTE

Medaillons vom Seeteufel auf mediterrane Art mit getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln, und Kapern, Rosmarinkartoffeln und bunten Blattsalaten	31,00 €
---	---------

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g	26,50 €
Filetsteak 200 g	32,50 €
Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln	6,00 €
Gemischtes Gemüse oder Salatteller	6,50 €

VEGETARISCHES GERICHT

Tagliatelle in Gorgonzolacreme mit karamellisierten Walnüssen und frischen Feigen	20,50 €
--	---------

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel mit Pommes frites	29,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	28,50 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	29,00 €
Knusprige Bauernente mit Apfelrotkohl und Brezelknödel	29,50 €

Gänsebraten vom Bauern Hermann Mayer aus Waldenbuch 39,50€

„klassisch“ - mit Rotkraut, Kartoffelklößen und glacierten Maronen

„schwäbisch“ - mit Spätzle und „durchschossenem“ Kartoffelsalat
(Kartoffel-Endiviensalat)

WEINEMPFEHLUNG ZU GANS UND ENTE:

2019 Spätburgunder trocken Qualitätswein, Weingut Bercher-Burkheim	0,25 l – 7,30 €
2021 Untertürkheimer GIPS, Spätburgunder trocken Weingut Aldinger	0,75 l – 52,00 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln
Spiegelei und Bratkartoffeln 14,50 €

Maultaschen mit Ei gebacken,
oder in der Brühe mit Kartoffelsalat 14,50 €

Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln
und Blattsalaten 15,00 €

Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett 25,00 €

Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce
marktfresches Gemüse und Spätzle vom Brett 25,50 €

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere
Portionen an

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis	11,00 €
Spekulatiusmousse mit beschwipsten Exoten	11,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka	6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	2,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,50 €

Wenn es noch etwas zum Abschluss sein darf,
bieten wir Ihnen sehr gerne
eine reichhaltige Auswahl an Digestiven
von unserem Schnapswagen an.