

Tages-Empfehlungen

Suppen

Flädlesuppe 	6.80 €
Rahmsüppchen vom frischen Hummer mit Lachs-Täschle	11.80 €

Hauptgerichte

„Rindfleischsalat“ -Kaltes Gericht- 	
Feine Scheiben vom gekochten Tafelspitz mit Meerrettich-Vinaigrette, marinierten Gurken, Radieschen, roten Zwiebeln und Blattsalatbouquet	18.50 €
- dazu Kartoffel-Rösti	4.50 €
Frische gebratene Pfifferlinge -vegetarisch- auf cremiger Zitronen-Polenta mit geschmorter Paprika, konfierten Kirschtomaten und Parmesan	24.80 €
Hackbraten -aus dem Ofen- 	
auf Rotweinsauce mit Gemüsgarnitur dazu hausgemachte Spätzle	21.80 €
Gebratene Poulardenbrust mit Zitronen-Verbene und Salbei gefüllt auf Ratatouillegemüse und cremiger Polenta	24.80 €
Ganzer gebratener Wolfsbarsch mit Kräutern gefüllt auf Zitronenbutter und Mangold-Gemüse dazu glasierte Kartoffeln	29.80 €

Unser Sommer-Menü

Mediterraner „Panzanella-Brotsalat“ mit gebackenem Pulpo

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Oliven, Melone
gerösteten Bauernbrotcroutons und Ruccola-Blattsalat
mariniert mit Pesto-Vinaigrette

Nüsschen von der Rehkeule



mit frischen Pfifferlingen, grünen Bohnen
und Pfeffer-Pfirsich
dazu hausgemachte gebackene Kartoffelkrapfen

„Vanille-Krokant-Eispraline“ auf Rotwein-Gewürz-Zwetschgen

Sommer-Menü 52.00 €

„Panzanella“ 15.80 € / Rehschnitzel 32.50 € / Dessert 7.50 €

Wein-Empfehlung

- By Glas 0,25l aus der 0,75l Flasche -

2025 Aufricht Cuvée „Turteltaube“

- Trocken -

Weißwein-Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder
mit frischer, lebendiger Frucht aus Trauben rund um Meersburg.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee

Glas 0,25l

8.50 €

2024 AL Laible Rosé **

- Trocken -

Roséwein aus Spätburgunder und Blaufränkisch.
Leichte Duft-Anklänge von Brombeere und Kirsche.

Weingut Alexander Laible, Durbach, Ortenau, Baden

Flasche 0,75l

29.00 €