Tages-Empfehlungen

Suppen

Flädlesuppe 6.80 €

„Unsere Fischsuppe“
mit Einlage von Fischen, Muscheln und Gemüsestreifen
dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan 14.80 €

Hauptgerichte

Panierter gebackener Blumenkohl ***-vegetarisch-***
auf cremiger Polenta
mit Artischocken und Parmesan 21.80 €

„Zweierlei vom Kalb“
Glasiertes Kalbsbries und Kalbsfilet-Medaillon
mit Portweinsauce, Rahmwirsing und Kräutersaitlingen
dazu Kartoffel-Rösti 35.80 €

Ragout vom Reh und Damhirsch
-aus heimischen Wäldern-
in Wacholderrahmsauce
mit Pilzen und Quittengelee
dazu hausgemachte Spätzle 28.80 €
- als Seniorenportion 26.80 €

Gebratene Schnitzel von der Damhirsch-Keule
auf Wildsauce
mit Rotkraut, Pilzen und Quittengelee
dazu hausgemachte Spätzle 33.80 €

Lachsforellen-Filet
gedünstet mit Gemüse-Fenchel-Streifen
auf Safransauce
dazu glasierte Kartoffeln 29.80 €

Gebratenes Atlantik-Steinbutt-Filet
mit Artischocken und Oliven
auf cremiger Polenta 38.80 €

Von der frischen Freiland-Weide-Gans

-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

-An den „Gänse-Tagen“

Freitag / Samstag / Sonntag im November

Unser „Gänse-Menü

Süßkartoffel-Rahmsüppchen

mit gebackenem „Wan Tan Täschle“ vom Gänseklein

***

Frische einheimische Freiland-Weide-Gans ***-aus dem Ofen-***

mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Maronen, Semmel und Beifuß
auf Gänsejus
dazu Rotkraut und hausgemachte Kartoffelknödel

***

„Dessert-Variation“

Toblerone-Schokoladenmousse, Walnuss-Eis auf Beerenkompott
und Mango-Parfait

Gänse-Menü komplett 57.00 €

Süßkartoffel-Suppe 8.80 € **/ Dessert-Variation** 9.90 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 39.80 €

Vorspeise

Gebratene Gänseleber
auf mariniertem Butternuss-Kürbis und Roter Beete mit Quittengelee
und herbstlichem Feld-Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette 16.80 €

Hauptgericht

Gefüllte Blätterteig-Pastetchen
mit Ragout vom Gänseklein und gezupftem Fleisch in Kräuterrahm
mit herbstlichem Gemüse 21.80 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l oder Flasche 0,75l-

2024 „Aufrichtig Rot“ -Trocken-
Cuvée aus Cabernet Noir und Pinot noir von den besten Lagen am Bodensee.
Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden Glas 0,25l 8.70 €

2023 Klumpp Tonmergel Grauburgunder -Trocken-
Aromen von Steinobst und nussige Nuancen, dabei butterweich am Gaumen.
Bio-Weingut Klumpp, Bruchsal, Kraichgau, Baden Flasche 0,75l 34.00 €