

Aperitif Empfehlung

<i>Apfel-Zwetschgen Secco alkoholfrei, A. Schweizer, Frickenhausen</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Kessler Jägergrün</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,50€</i>
<i>Mostini (Apfelmost mit Granatapfel)</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00€</i>

Wein Empfehlung

<i>Riesling trocken, Sel. J. Ebermann, Collegium Wirtemberg</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50€</i>
<i>Rose, Muckenfuß, Neuffener Tal</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80€</i>
<i>Roter Jura, Rotwein Cuvée trocken, Dolde, Frickenhausen</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80€</i>

Bordeaux und „neue Welt“ Empfehlung

<i>Sauvignon Blanc, Lawsons Dry Hills, Malborough, Neuseeland</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00€</i>
<i>1992 Château Labégorce-Zédé</i>	<i>0,75l</i>	<i>50,00€</i>

Suppen

<i>Flädlesuppe</i>	<i>5,00€</i>	<i>Maultaschensuppe</i>	<i>5,50€</i>
<i>Kürbissuppe</i>	<i>5,50€</i>	<i>Herbstliche Pilzrahmsuppe</i>	<i>7,50€</i>
<i>Leberknödelsuppe</i>	<i>5,50€</i>	<i>Rehessenz</i>	
		<i>mit getrüffelten Klößchen</i>	<i>7,80€</i>

Vorspeisen

<i>Austern „fine de Claire“</i>	<i>1 Stk. 3,00€</i>	<i>6 Stk. 16,00€</i>	<i>12 Stk. 30,00€</i>
<i>Probier Maultasche mit Kartoffelsalat</i>			<i>7,50€</i>
<i>Ackersalat mit gebeiztem Lachs, Croutons und Kräuterdip</i>			<i>14,50€</i>
<i>Kitzbeuscherl mit Miniknödel</i>			<i>12,50€</i>

Fischgerichte

<i>Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Kartoffeln</i>	<i>13,50€</i>
<i>Ganzer Meerwolf aus dem Ofen mit Zitrone und Weißbrot</i>	<i>20,00€</i>
<i>Eismeersaibling mit Riesling-Kräutersauce und feinen Nudeln</i>	<i>29,50€</i>
<i>Rochenflügel nach Grenobler Art mit Kartoffeln</i>	<i>28,50€</i>
<i>Fischteller</i>	<i>30,50</i>

Hauptspeisen

<i>Käsespätzle mit Salat</i>	<i>12,00€</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat</i>	<i>16,50€</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder Spätzle und Salat</i>	<i>28,00€</i>
<i>Zwiebelrostbraten</i>	
<i>von der Hochrippe mit Bratkartoffeln oder Spätzle und Salat</i>	<i>28,00€</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Salatplatte</i>	<i>28,00€</i>
<i>Junge Ente mit Rotkohl und Knödel</i>	<i>24,50€</i>
<i>Schweinelendchen mit Kräuterchampignons in Sahne und Spätzle</i>	<i>18,00€</i>
<i>Gefüllte Lambrust mit grünen Bohnen</i>	
<i>und überbackenen Kartoffeln</i>	<i>20,00€</i>

Rehgeschnetzeltes in Sauerrahm

<i>mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat</i>	<i>28,00€</i>
<i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pfeffersauce und Salatplatte</i>	<i>32,00€</i>

Aus unserer Metzgerei

<i>1 Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat</i>	<i>10,50€</i>
<i>Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,00€</i>
<i>Kutteln in Trollinger mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,50€</i>
<i>Wurstsalat mit Bratkartoffeln</i>	<i>10,50€</i>
<i>Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat</i>	<i>13,50€</i>
<i>Spanferkelsülze mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln</i>	<i>12,50€</i>
<i>Schlachtplatte mit Brot</i>	<i>11,00€</i>

Menü

Fischsuppe
(13,80€)

geschmortes Kalbsbäckle
in Trollingersauce
mit Spätzle und Salat
(26,00€)

Wilde Italische
Carombe Feigen
in Cassis mit Honigrahmeis
(8,50€)

Menü 46,00€
(oder als einzelne Gänge)

vegetarisches Menü

Steinpilze vom Grill
(14,50€)

Herbstlicher Gemüseteller
mit Tomaten – Basilikumsauce
und neuen Kartoffeln
(14,50€)

Vanilleeis
mit heißen Mirabellen
(Eigenanbau & Bio
(8,50€)

Menü 34,00€
(oder als einzelne Gänge)

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</i>	<i>5,50€</i>
<i>Sorbetteller</i>	<i>7,50€</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>7,50€</i>
<i>Käseteller</i>	<i>10,00€</i>
<i>Tarte Tatin mit Vanilleeis</i>	<i>7,50€</i>

Dessert Wein

Muskateller, Martin Waßmer Bad Krozingen - Schlatt 0,1l 4,50€