

## Suppen

Cremige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit kaltgepresstem Olivenöl, Sahne und Croutons verfeinert



Feine Rinderkraftbrühe mit Markklöschen und frischen Kräutern



Thai Curry Kokossüppchen

*ohne Garnelen*

*mit Garnelen*

## Vorspeisen

Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven und Peperoni dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

*als Vorspeise*

*als Hauptgang*



Garnelenpfännchen mit frischem Gemüse, Kirschtomaten in einer leichten Kräuterrahmsauce mit Parmesan gratiniert



Tatar vom Räucherlachs mit Dill verfeinert auf Gartengurkencarpaccio und Meerrettichschmand, dazu reichen wir Baguette



Carpaccio vom Weiderind mit Olivenöl, Parmesanhobeln, schwarzem Pfeffer, Rucola und Schmortomaten verfeinert



Rinderfilet-Tatar vom Weideochsen, angemacht mit frischem Bio-Ei, Kapern, Sardellen, Cournichons und Zwiebeln mit Kirschtomaten, kleinem Rucolanest und Kräuterschmand- dazu reichen wir Baguette

*Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## Salate

### „Salatteller Brühl“

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Waldpilzen  
an hausgemachter Kräutervinaigrette



### „Salatteller Rhein“

Bunter Salat der Saison mit Maispouardenbrust  
an hausgemachter Kräutervinaigrette und Kräutercroutons



### „Salatteller Fitness“

Bunter Salat der Saison mit gegrillten Rindfleischstreifen  
an hausgemachter Kräutervinaigrette und gerösteten Kernen



Kleiner bunter Beilagensalat mit hausgemachter feiner Kräutervinaigrette

## Vegetarische Hauptgerichte

Schmortomatenrisotto verfeinert mit getrockneten Tomaten,  
Olivenöl und Parmesan



Tagliatelle an Pesto Rosso und Kirschtomaten mit gehobeltem Parmesan, Rucola  
und gerösteten Kernen

*Ohne Garnelen*

*mit 4 in Aromaten gebratenen Garnelen*



Handgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln



Selbstgemachter Serviettenknödel auf Waldpilzragout

*Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

# Hauptgänge

## xxx Schwein xxx

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein  
mit Pommes Frites



Cordon Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und würzigem Bergkäse auf einer  
Bratenjus gereicht und Kartoffelkroketten



Lendenpfännchen vom Schwäbisch Hällischem Landschwein  
Waldpilzrahm mit Pilzen der Saison und selbstgemachten Spätzle

## xxx Rind xxx

In Burgunder geschmorte Rinderbacken mit Rotkraut und Kartoffelpüree



Rumpsteak vom Weiderind in Aromaten gebraten mit Speckbohnen und  
Rahmkartoffeln, sowie selbstgemachter Kräuterbutter



Filetgeschnetzeltes vom Rind in feiner Cognacrahmsauce mit Marktgemüse und  
selbstgemachten Spätzle



Feine Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kartoffelpüree und Rotkohl

*xxx Kalb xxx*

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und frischen Kräutern



Feine Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und selbstgemachtem Kartoffelpüree

*xxx Geflügel xxx*

Auf der Haut gebratene Maispoularde auf Tagliatelle in pikanter Kokos-Currysauce und frischem Gemüse

*xxx Fisch xxx*

Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln



„Sylter“ Fischteller -  
Variation von Edelfischen mit einer gegrillten Garnele an Safranschaum und Tagliatelle



Auf der Haut gebratener Fjordlachs auf Tagliatelle in einer feinen Kräuterrahmsauce mit Kirschtomaten verfeinert

*xxx Beilagen xxx*

Pommes Frites, Butterspätzle, Kartoffelpüree, Tagliatelle, Rothkohl, Marktgemüse, Kartoffelkroketten, Kartoffelsalat, Marktgemüse

je Portion      Euro  
je Umbestellung      Euro

Bratensauce / Rahmsauce / Pilzrahmsauce

je Portion      Euro

Baguette

je Portion      Euro

*Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## *Für unsere kleinen Gäste*

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat



Hausgemachte Spätzle mit Soße



Kleines Schnitzelchen mit Pommes Frites

## *Dessert*

Hausgemachter Apfelstrudel mit  
Vanillesauce und Schlagsahne

Bourbon Vanilleis mit heißen  
Waldfrüchten und Schlagsahne



Crème Brûlée mit knuspriger  
Karamellhaube



Schokoladenkuchen mit flüssigem  
Kern einer Kugel Vanilleis und  
Schlagsahne



Kleines gemischtes Eis  
mit drei Kugeln nach Wahl sowie  
Schlagsahne



„Eierlikörbecher“  
Bourbon Vanilleis mit Eierlikör und  
Schlagsahne



Zitronensorbet mit prickelndem  
Sekt aufgegossen



„Coup Danmark“  
Eine Kugel Vanilleis und eine Kugel  
Schokoladeneis mit warmer  
Schokoladensauce und Schlagsahne

*Sollten sie an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, sprechen Sie uns gerne an, wir sind jederzeit für Sie da.*

*Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*