

# Speisekarte

(18 – 20 Uhr)

<b>Kalbsbouillon</b>   Kräuterflädle   Backerbsen	8,00
<b>Maultaschensuppe</b>	8,00
<b>Salatauswahl vom Buffet</b>	<i>als Beilage oder Vorspeise</i> 10,50 <i>als Hauptgang</i> 19,50
<b>Matjessalat</b>   Kräutervinaigrette   Salzkartoffeln   Butter	14,50
<b>Pfifferlingsomelette</b>	
Tomaten   Reibkäse   Kräuter   Salzkartoffeln   Sc. Béarnaise	<i>als Vorspeise</i> 15,50 <i>als Hauptgang</i> 19,50
<b>Röstitaler</b>   Räucherlachs   Kapern   Meerrettichsahne	15,50
<b>Fleisch- oder Gemüsemaultaschen</b>   Kartoffelsalat   Röstzwiebeln	18,50
<b>Thai-Gemüsecurry</b> – <i>vegan und glutenfrei</i> –	
Paprika   Karotten   Tomaten   Kichererbsen   Kokosmilch   Knoblauch   Basmatireis	19,50
<b>Lachsfilet, gebraten,</b>   Sc. Béarnaise   Rosmarinkartoffeln	26,50
<b>Zanderfilet, gedünstet,</b>   Zitronensauce   Tagliatelle	31,00
<b>Piccata Milanese</b>   Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten	
Tomatensauce   Spaghetti	23,50
<b>Schweinerückensteak</b>   Speckpfifferlinge   Krokette	25,00
<b>Filet-Topf</b>   Schweinefilet im Speckmantel gebraten	
Champignonrahmsauce   g'schabte Spätzle	26,50
<b>Lammhäxle, geschmort,</b>   Bohnen   Kartoffelgratin	31,00
<b>Wiener Schnitzel</b>   Preiselbeeren   Pommes frites	31,50
<b>Entrecôte (230 g)</b>   Kräuterbutter   Süßkartoffel-Pommes frites	31,50
<b>Zwiebelrostbraten</b>   Röstzwiebeln   g'schabte Spätzle	32,00
<b>Kalbsschnitzel, natur gebraten,</b>   Pfifferlingsragout   Kartoffelhocken	33,50

– INKLUSIVPREISE IN EURO –



# Desserts

---

<b>Espresso Affogato</b>   Espresso   Vanillaeis	6,00
<b>Bodensee-Erdbeeren</b>	
- Vanillaeis   Schlagsahne	9,00
- Vanillaeis   Schlagsahne   Cointreau	11,50
<b>Rote Grütze</b>   Vanillasauce <b>oder</b> Vanillaeis   Sahnedip	8,50
<b>Kaffee-Eis</b>   geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Sahnedip	9,00
<b>Mohn-Eisparfait</b>   Eierlikör	10,00
<b>Pastel de Nata</b>   Blätterteigtörtchen   Vanillecreme   Apfelkompott	10,50
<b>Soufflé aus dunkler Schokolade</b>   flüssiger Kern   Schlagsahne	11,00



## Unsere Weinempfehlung

- aus der 0,75l Flasche -

---

### **GEDANKENSPIEL SCHEUREBE, FEINHERB, 2020** (weiß)

Ausdruckvoller Duft mit Anklängen von frischen Aprikosen, saftigen Birnen und reifen Äpfeln. Abfüller. Markgräflich Badisches Weinhaus, Schloss Salem, Deutscher QW, 12,5% vol.

0,1l 5,50 | 0,25l 12,80

### **MEERSBURGER „SPEISEMEISTER“, TROCKEN, 2020** (rot)

Eine mediterrane Rotweincuvée aus Pinot Noir und Cabernet. Duftet nach Brombeere, Holunder und Wildkirsche. Diese Cuvée hat Charakter, ihr Auftritt ist weich und schmeichlerisch, aber sie beeindruckt auch mit einer vollen Ursprünglichkeit. Gutsabfüllung: M. und R. Aufricht, Deutscher QW, 12,5% vol., 0,75l

0,1l 5,50 | 0,25l 12,80

---