

<u>Suppen</u>		EUR
644	Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 1,2,8.	5,00
21	Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle 2,8	3,50
25	Morchelrahmsuppe 1,2,8	5,50
<u>Hauptgerichte</u>		
34	Fischteller vom Chef mit Lachsschnitte auf Krebsrahmsauce, Rotzungenröllchen auf Kräuterrahmsauce und Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu Bandnudeln und Salatteller 1,2,8	19,50
617	Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarinjus, Ratatouille Gemüse, dazu Salatteller und Pommes Dauphines 1,2,8	23,00
688	Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	12,50
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, Pommes Dauphines und Salatteller 1,2,8	22,50
558	In Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckchen mit kleinem Gemüse und Kartoffelpüree 1,2,8	17,50
58	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	19,00
604	Rosa gebratenes Hirschfilet, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	23,50
600	Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salatteller 1,2,8	17,00
52	Ulrichs Spezialitätenteller Feine Lendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Pilzen, bunten Blattsalaten und Schinkendauphines 1,2,8	17,50
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	16,00
69	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	13,00
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	13,50
720	Nougatmousse mit Sauerkirschragout 3,8	6,50
737	Geeister Cappuccino mit frischen Früchten 3,8	5,50