

Vorspeisen

14	Frischer Couscous Salat mit Minze, Paprika und gebratenen Riesengarnelen ^{1,2,8}	10,50
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce ^{1,2,8}	9,00
12	Haugebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti ^{1,2,8}	9,50

Suppen

21	Tagessuppe	4,50
24	Badische Schneckenrahmsuppe ^{1,8}	6,00
25	Morchelrahmsuppe ^{1,8}	6,50
23	Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kracherle ^{1,2,8}	6,50

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	18,50
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	17,50
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller 1,2,8	15,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	15,00

Geflügel

Monatsempfehlung:

703	Knusprige Gänsekeule mit Bratapfel und Preiselbeeren, glasierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 1,2,8	31,00
70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	15,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller 1,2,8	16,50
200 8	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen 2,8	14,50

Rind/Kalb

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	23,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, dazu Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	24,00
55	Rinderfilet mit Rotweinschalottensauce, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	31,00
556	Surf ´n´ Turf Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen kleines Gemüsebouquett, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	34,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	17,50
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	23,00
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	25,00

Vegetarische Gerichte

688	Serviettenknödelschnitte mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	15,00
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller 2,8	14,50

Monatsmenü

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl und Kracherle 2,8

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen 2,8

Knusprige Gänsekeule mit Bratapfel und Preiselbeeren,
glasierten Maronen, Apfelrotkraut und
Kartoffelknödel 1,2,8

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 39,50 €

Unsere Getränkeempfehlung :

Spätburgunder Kabinett
mild
Weingut Andreas Männle

0,7 l / EUR 22,50

0,25 l / EUR 8,00

Unsere beliebte Salatsauce ^{2,8} jetzt auch für zu Hause
600 gr Flasche für nur € 6,00,
zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche