

Vorspeisen

30	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing und gebratenen Riesengarnelen ^{1,2,8}	11,50
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	Kräuterrahmsuppe mit Kracherle ^{1,2,8}	5,70

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

Monatsmenü

Kräuterrahmsuppe mit Kracherle 2,8

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen 2,8

Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouille Gemüse und
Basilikumpesto, dazu Parmesandauphines 1,2,8

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 35,00 €

Unsere Getränkeempfehlung :

Spätburgunder
Kabinett, mild
Weingut Andreas Männle

0,7 l / EUR 28,00

0,25 l / EUR 10,00

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

Fisch

- 660 Lachsfilet mit Krebsrahmsauce,
Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8} 25,00
- 34 Unser Fischteller
Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Rotzunge auf
Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat,
dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8} 26,00
- 649 Monatsempfehlung
Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouille Gemüse
und Basilikumpesto, Parmesandauphines und Salatteller ^{1,2,8} 28,00

Wild

- 604 Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Waldpilzen
Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller ^{1,2,8} 26,00
- 44 Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren
hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8} 21,50
- 600 Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten
Spätzle und Salatteller ^{1,2,8} 20,50

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk
empfehlen wir:

Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift

0,7 Liter € 18,00

In den Preisen ist der Service und
die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen

Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr
Abendstisch von 17:00 – 21:00 Uhr

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

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

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