

Vorspeisen

30	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing und gebratenen Riesengarnelen , geröstete Kerne ^{1,2,8}	11,00
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
26	Waldpilzcremesuppe mit 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

Monatsmenü

Waldpilzcremesuppe mit
Kracherle 1,2,8

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen 2,8

Rosa gebratener Lammrücken mit Basilikumpesto,
Ratatouille Gemüse und Kartoffel-Rosmarin Dauphines
1,2,8

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 36,00 €

Unsere Getränkeempfehlung :

Spätburgunder Kabinett
mild
Weingut Andreas Männle

0,7 l EURO 32,00
0,25 l EURO 11,00

Unsere beliebte Salatsauce ^{2,8} jetzt auch für zu Hause
600 gr Flasche für € 6,50,
zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche

Fisch

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8}	25,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Rotzunge auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8}	26,00

Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	28,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	23,00
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	21,50

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

Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift
0,7 Liter € 20,00

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	26,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, dazu Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	27,00
55	Rinderfilet mit Rotweinschalotten Sauce, Pommes Dauphines und Salatteller 1,2,8	36,00
556	Surf ´n´ Turf Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen kleines Gemüsebouquett, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	39,00
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	19,50
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	25,00
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	28,00

Monatsempfehlung

617	Rosa gebratener Lammrücken mit Basilikumpesto, auf Ratatouille Gemüse und Kartoffel-Rosmarin Dauphines 1,2,8	29,00
-----	--	-------

Vegetarische Gerichte

688	Serviettenknödelschnitte mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	16,50
-----	--	-------

687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller ^{2,8}	15,50
-----	--	-------

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}	16,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	16,00

Geflügel

70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	16,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller ^{1,2,8}	17,50
200 8	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen ^{2,8}	16,00