

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

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

Spargelcremesuppe mit
Sahnehaube 1,2,8

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen 2,8

Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Schweinelendchen und Pommes Dauphines
1,2,8

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 40,00 €

Unsere Getränkeempfehlung :

Rivaner
trocken
Weingut Fritz Waßmer

0,7 l EURO 21,00

0,25 l EURO 7,50

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

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

Spargelkarte

Vorspeisen

642 Spargelsalat mit Schinkenwürfeln,
dazu hausgebeizter Lachs und Toast ^{2,8}

14,50

641 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Pfannkühle und gekochtem Schinken ^{2,8}

15,00

23 Spargelcremesuppe mit Sahnehaube ^{2,8}

6,90

Hauptgerichte

650 Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter Hollandaise
Stangenspargel und Petersilienkartoffeln ^{2,8}

33,00

651 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
gekochtem Schinken und Pfannkühle ^{2,8}

29,00

649 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Schweinelendchen und Schinkendauphines ^{2,8}

32,00

648 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Kalbsschnitzel
und Schinkendauphines ^{2,8}

37,50

Unsere Weinempfehlung:

Rivaner ⁵

trocken

Weingut Fritz Waßmer

0,7 l € 21,00

0,25 l € 7,50

7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin