

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	4,90
24	Badische Schneckenrahmsuppe ^{1,8}	6,50
23	Süßkartoffelcremesuppe mit Cocoskracherle ^{1,8}	6,00
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube ^{1,8}	6,90

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

Süßkartoffelcremesuppe mit
Cocoskracherle ^{1,2,8}

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen ^{2,8}

Rosa gebratene Hirschmedaillons mit dunkler Schokoladengewürzsauce
und Birnen-Ingwer Chuttney,
Haselnuss geschmelzte Spätzle
^{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 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}	26,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8}	29,50

Wild

649	Rosa gebratene Hirschkalbmedaillons mit dunkler Schokoladengewürzsauce und Birnen-Ingwer Chuttney, Haselnuss geschmelzte Spätzle, Salatteller ^{1,2,8}	31,00
604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	29,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	24,00
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	22,00

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	27,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, dazu Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	28,00
55	Rinderfilet mit Tomatenpesto und Parmesanspalten, 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	26,50
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	29,00

Vegetarische Gerichte

688	Kräuterpfannkuchen mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	17,50
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, Gemüserais und Salatteller ^{1,2,8}	17,50
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen ^{2,8}	16,50