

Aperitif

		€
203	Sekt mit Heidelbeer Likör (Scheibel, Kappelrodeck) 4	6,80
693	Holunderschorle auf Eis <u>-alkoholfrei-</u> mit Limone und Minze	6,50
189	Empfehlung <u>alkoholfrei:</u> PriSecco, Cuvée Nr. 9 Ausgewogenes Spiel aus birnenfruchtiger Süße und milder prickelnder Säure, langer facettenreicher Nachhall harmonisch von dezenter Herbe getragen. Traubensaft von Müller-Thurgau (15%), Kerner (15%) und Portugieser (10%), Apfelsaft, Birnensaft, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.	5,80
702	Sekt mit Weinbergpfirsich Likör (Gierer/Bodensee) 4	6,80
700	Sekt mit Sekt mit Limoncello	6,50
799	Glas Cremant, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	6,50
298	Glas Cremant Rosé, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	7,00
800	Glas Sekt Schloß Affaltrach, Württemberg 4	6,00
208	Sekt mit Orangensaft 4	6,20
209	Sekt mit Cassis (Kir) 4	6,50
706	Aperol Spritz 1,3,4	7,50
801	Sekt mit Aperol 1,3,4	6,50
802	Sekt mit Holunderblüte 4	6,50
207	Sekt mit Campari 1,4	6,50
201	Martini weiß oder rot 4,5	5,80
202	Sherry trocken oder medium 4	5,80
204	Portwein 4	5,80
205	Campari/Soda 1	7,00
206	Campari/Orange 1	7,50

Salatkarte

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen, dazu*

*2008 gebratene Putenstreifen
mit süß-scharfe Chillysauce € 18,50*

*2005 rosa gebratenes Rindersteak
mit Kräuterbutter € 24,00*

*2004 pochiertem Lachsfilet
mit Sauce Hollandaise € 22,00*

2009 mit gebratenen Pilzen € 18,00

*Unser hausgemachtes Kräuterdressing auf Sauerrahmbasis auch
zum mitnehmen*

*jetzt in der 600 gr. Pfandflasche für EUR 6,50
zzgl. EUR 1,00 Pfand für die Flasche*

Vorspeisen

14	Gebratene Gänseleber auf Apfelspalte, Salatbouquett und Toast <small>1,2,8</small>	18,00
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce <small>1,2,8</small>	9,50
12	Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti <small>1,2,8</small>	9,50

Suppen

21	Tagessuppe	4,90
24	Badische Schneckenrahmsuppe <small>1,8</small>	6,50
23	Erfrischend kalte Gurkensuppe mit Dill, Schmand, Räucherforelle und Radieschen <small>1,2,8</small>	7,50
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube <small>1,8</small>	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

Erfrischend kaltes Gurkensüppchen mit Dill, Schmand,
Räucherforelle und Radieschen 1,2,8

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen 2,8

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Schweinefilet mit Meerrettich und Röstzwiebeln, dazu Pommes
Dauphines 1,2,8

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 41,00 €

Unsere Getränkeempfehlung :

La Grange
Trocken
Rosé Classique

0,7 l EURO 23 ,00

0,25 l EURO 6,50

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}	28,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8}	32,00

Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	34,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	26,50
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	25,00

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}	29,00
55	Rinderfilet mit Röstzwiebeln, Pommery-Senfjus, Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	38,00
556	Rinderfilet mit gebratener Gänseleber kleines Gemüsebouquett, Schinkendauphines und Salatteller ^{1,2,8}	44,00
649	<u>Monatsempfehlung</u> Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Schweinefilet mit Meerrettich und Röstzwiebeln, dazu Pommes Dauphines und Salatteller	32,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	29,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller ^{1,2,8}	20,50
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse ⁸	28,00
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	29,50
Vegetarische Gerichte		
688	Hausgemachte Weckknödelschnitte mit Pilzen in Rahm und Salatteller ^{1,2,8}	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller ^{2,8}	16,50

Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	21,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	18,50
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller 1,2,8	17,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	16,50

Geflügel

70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	17,00
74	Gemüsereis und Salatteller 1,2,8	18,50
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen 2,8	18,50