

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Champagner Brut Royal von Pommery	0,1l	€ 8,80
Gönnen Sie sich flüssig perlendes Gold zur Weihnachts- und Silvesterzeit.	0,75l	€ 59,00
DER HIRSCHEN Aperitif: Belsazar Wermuth Dry & Tonic		€ 6,80
Unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol		
„Schwabentörle“ Badischer Crémant, nach traditioneller Flaschengärung, trocken	0,1l	€ 5,80

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate	€ 4,80
Feldsalat mit Speck und Croûtons	€ 7,80
Mit Honig und Rosmarin überbackener Ziegenkäse, dazu Blattsalate	€ 9,80
Gebratenes Zanderfilet an Champagnerschaum mit Couscous	€ 12,80

SUPPEN

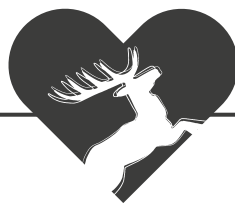
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädle	€ 4,90
Pastinaken-Creme-Suppe mit Rote Beete Chips	€ 5,80
Pastinaken-Creme-Suppe mit gebratener Garnele	€ 7,80

VEGETARISCH

Mediterraner Gemüse-Couscous mit winterlichem Blattsalat	€ 13,00
Kürbisravioli in Orange-Vanille-Butter mit Parmesan	kleine Portion € 12,90
	€ 14,80

FISCH

Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 18,50
---	---------



UNSERE FRISCHEN FORELLEN

sind von der Forellenzucht Drafehn im Schuttertal und kommen zappelfrisch aus unserer eigenen Quelle.

FLEISCH

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Blattsalat	kleine Portion	€ 9,80
		€ 13,80
Geschmortes Schweinebäckle mit Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle	kleine Portion	€ 15,00
		€ 17,00
Hirschragout mit Heidelbeeren geschmort, dazu Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	kleine Portion	€ 16,50
		€ 18,50
Zwiebelrostbraten mit Zwiebel-Senf-Marmelade, Gemüse der Saison und Bratkartoffeln	220g	€ 23,50
	160g	€ 19,50
Medaillons vom Wildschweinerücken mit Maronenhaube auf Cranberry-Jus, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkraut		€ 29,00
Gebratene Barbarieentenbrust mit Maronenkruste, Kartoffelknödel und Apfelrotkraut		€ 19,80

DESSERT

Tiramisu	€ 5,80
Zitronensorbet mit Prosecco	€ 5,80
Orangensorbet auf Pancake an Orangen-Vanille-Spiegel	€ 6,80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	€ 7,80
Gemischtes Eis	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,10
Kleine Käseauswahl	€ 9,80

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Karte Auskunft über die in Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Süßungsmittel, ⁴ mit Phosphat, ⁵ mit Antioxidationsmittel, ⁶ mit Geschmacksverstärker, ⁷ geschwärzt, ⁸ geschwefelt, ⁹ gewachst, ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹¹ koffeinhaltig, ¹² chininhaltig



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Spätburgunder Prestige 2011
Schambach_Holzfass_unfiltriert
Weingut Höfflin, Baden
Biowein, vegan

0,75l € 32,00