

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

DER HIRSCHEN Aperitif: Belsazar Wermuth Dry & Tonic Unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol		€ 6,50
„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
Hausgebeizter Lachs und gemischter Blattsalat an Sesam-Kardamomdressing	€ 12,80
Lauwarm mariniertes, mediterranes Gemüse mit Olivenvinaigrette und Parmesan	€ 9,80

SUPPEN

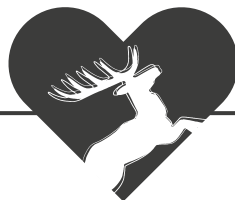
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädle	€ 4,90
Kürbis-Orangen-Crèmesüppchen - mit gebratener Garnele	€ 7,80
- ohne Garnele	€ 5,80

VEGETARISCH

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und gemischtem Blattsalat	€ 13,00
Kürbisravioli in Orange-Vanille-Butter mit Kirschtomaten und Parmesan	kleine Portion € 12,90 € 14,80

FISCH

Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 18,50
Zanderfilet in Zitronengras-Sauce mit Vanille-Kirschtomaten und Basmatireis	€ 20,50



FRISCHE FORELLE

von der Forellenzucht Drafehn im Schuttertal,
zappelfrisch aus unserer eigenen Quelle

FLEISCH

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Blattsalat	kleine Portion	€ 9,80
		€ 13,80
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter und gemischten Blattsalaten		€ 18,00
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
Gebratene Barbarieentenbrust mit Maronenkruste, Kartoffelknödel und Apfelrotkraut		€ 19,80

VESPER

Wurstsalat mit oder ohne Käse, dazu Bauernbrot ^{1,2,3,4,6}	€ 8,50
Schwarzwälder Schinkenbrett mit Bauernbrot ^{4,1,3}	€ 10,50
Käsebrett mit Bauernbrot ³	€ 11,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet ^{1,3}	€ 11,50

DESSERT

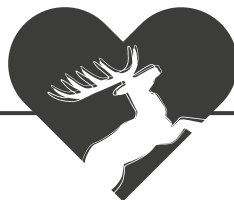
Zweierlei Sorbets mit marinierten Beeren	€ 7,80
Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Brombeeren	€ 6,80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	€ 7,80
Gemischtes Eis	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,10
Kleine Käseauswahl	€ 9,80

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

Auxerrois 2015	0,1l	€ 3,80
Löss/Lehm_spontan, trocken	0,25l	€ 7,70
BIO-Weingut höfflin, Bötzingen	0,75l	€ 22,00