

## Vorspeisen....

*Feine Mairübchenrahmsuppe mit warmen  
Buttercroutons 6,80*

\*\*\*

*Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultaschenrolle 6,80*

\*\*\*

*Bunte Urtomaten mit Bio-Mozarella, Balsamico, Oliven-  
öl und schwarzem Pfeffer 8,80*

\*\*\*

*Knackiger Blattsalat mit frischen Aprikosen und Carpaccio vom Bergkäse in  
Mohn-Vinaigrette 9,80*

\*\*\*

*Knackiger Blattsalat mit frischem Dorade Royalfilet aus der Pfanne und  
hausgemachter Estragonmajonaise 10,80*

\*\*\*

*Vorspeisenteller mit unseren hausgeräuchertern Schinkenspezialitäten, Butter  
und Brot 10,80*

## Versucherle....

*Frisches Bachsaiblingsfilet mit gebutterten Kräuter  
seitlingen auf Elsässer Kartoffelstampf 10,80*

## Hauptgerichte....

*Gebackene Kartoffel-Quarktaler mit buntem Rahmgemüse (Vegi) 12,80*

\*\*\*

*Großer bunter Salatteller mit gebratenen, hausgemachten Maultaschen-  
schnecken dazu Baguette 12,80*

\*\*\*

*Frische Champignons und Kräuterseitlinge a la creme mit gebratenen  
Serviettenknödeln und Salat (Vegi) 14,80*

\*\*\*

*Hausgemachte Allgäuer Spinat-Bergknödel mit Salbeibutter und Parmesan  
Ein Knödel 7,80 / Zwei Knödel 13,80 (Vegi)*

\*\*\*

*Hausgemachte Geflügel-Maultaschen mit Tomatenwürfeln und Champignons  
in Butter geschwenkt mit Parmesan 13,80 (Als Versucherle 8,80)*

\*\*\*

*Herzhafter Schweinegulasch mit hausgemachten Servietten-  
knödeln und Salat der Saison 16,80*

*Grillkotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgemachter Aioli und Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison 18,80*

\*\*\*

*Frisches Bachsaiblingsfilet aus der Pfanne in Pfefferbutter gebraten dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 20,80*

\*\*\*

*Schweinelende „Provencal“ am Stück im Schinkenmantel gebraten mit aromatischer Knoblauch-Kräuterfüllung dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison 20,80*

\*\*\*

*Bach und Meer Duo – frisches Bachsaiblings- und Dorade Royalfilet in Kräuterbutter gebraten dazu cremiges Kartoffel-Mairübgemüse 20,80*

*Ein halbes Französisches Hähnchen frisch und knusprig aus dem Ofen.....*

*... mit Landhauskartoffeln und Salat der Saison 16,80*

*oder*

*... mit cremigem Kartoffel-Mairübgemüse 16,80*

### *Unsere Klassiker...*

*Schweinerückensteak mit „unserem“ Spezialröstgewürz und einem Stück Butter 10,80*

*Jägerschnitzel – Schweinerückenschnitzel in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons 10,80*

*Rumpsteak (mind. 280g) mit hausgemachter Kräuterbutter oder in Chili-Knoblauchbutter gebraten 19,80*

*Zu allen Klassikern reichen wir Baguette  
Auf Wunsch reichen wir dazu auch gemischten Salat, Marktgemüse,  
Bratkartoffeln oder handgeschabte Spätzle je 3,50*

### *Dessert.....*

*Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,--*

\*\*\*

*Holunderblütensorbet mit Sekt 7,80*

\*\*\*

*Holzhackereis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder** hausgemachter Karamellsauce und Sahne 7,80*

\*\*\*

*Espresso Panna cotta mit frischem Obstsalat und Sahne 7,80*