

## *...Kalte Vorspeisen...*

<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle</i>	4.50 €
<i>Feldsalat mit Himbeerdressing, gebratenem Speck und Kracherle</i>	7.00 €
<i>Gebackener Ziegenfrischkäse mit Winterlicher Salat und Cranberry-Chutney</i>	7.80 €
<i>Hauchdünne Scheiben vom Tafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und Petersilien-Pesto</i>	8.80 €

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

## *...Warme Vorspeise...*

<i>Hausgemachte Steinpilz-Ricotta Ravioli an Thymianrahmsauce und frisch gehobelter Parmesan</i>	9.80 €
--	--------

## *...Aus dem Suppentopf...*

<i>Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Grießklößchen</i>	4.00 €
<i>Spinatcremesuppe im Glas serviert mit Streifen vom Rauchlachs</i>	4.90 €
<i>Sauerkrautcremesuppe mit gebratener Schwarzwurst</i>	5.20 €

## *...Vegetarisch...*

*Gerösteter Kaspressknödel auf buntem Rahmwirsing* 11.00 €

*Hausgemachte schmale Nudeln mit Ofengemüse, Zitronensahnesauce  
dazu frisch gehobelter Parmesan* 12.50 €

## *...Fischgerichte...*

*Hausgemachte schmale Nudeln in einer Rauchlachs-Sahnesauce* 17.00 €

*Kross gebratenes Zanderfilet auf mildem Rahmsauerkraut,  
dazu Petersilienkartoffeln* 19.00 €

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Phosphat

6 Geschwefelt

7 Süßstoff

8 Geschwärzt

9 koffeinhaltig

10 Chinin haltig

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, (Allergien) können Sie in unserer separaten Karte, die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte genau nachlesen. Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren können wir darauf Rücksicht nehmen

## *...Fleischgerichte...*

<i>Schweinesteak unter der Senfkruste, mit Pommes Frites und frischem Gemüse vom Markt</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Schwarzwälder Wildsauragout mit sautierten Pilzen, hausgemachten Knöpfle, winterlichem Gemüse und Preiselbeeren</i>	<i>15.80 €</i>
<i>„Mal ebis anders“ im Bierteig gebackener Kalbskopf mit Bratkartoffeln, dazu Feldsalat, Weißbierremoulade und Preiselbeeren</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Barbarie-Entenbrust rosa gebraten unter der Walnusshonigkruste, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit geschmälzten Zwiebeln, kräftiger Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Rosa gebratene Lammkotelett auf Gargonzola- Polenta, kräftiger Rotweinsauce und Ofengemüse</i>	<i>23.80 €</i>

1 Farbstoff  
2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker

5 Phosphat  
6 Geschwefelt

7 Süßstoff  
8 Geschwärzt

9 koffeinhaltig  
10 Chinin haltig

*...Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre....*

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Knöpfle mit Sauce</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Pfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Räuberteller: (leerer Teller und Du nimmst Dir was vom Teller Deiner Eltern.... )</i>	<i>0.00 €</i>

## *...Hausgemachtes für den süßen Gaumen...*

<i>Selbstgemachtes Blutorange-Sorbet mit Gin Monkey 47</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Haringer's Kaiserschmarren mit Rumrosinen und Zwetschgenröster</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Frisch gebackene Pfüttele mit Zimtzucker, Weißes-Schokoladen-Tonkabohnen-Eis und Vanillesauce</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Earl-Grey-Eiscreme ca.15 min</i>	<i>8.80 €</i>

Gerichte  
von 11.30 – 13.45 Uhr  
und 18.00 – 20.45 Uhr