



Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

Mayers Burg-Sekt brut	0,1l	7,00
Champagner Dominique Grellet Première Cru brut	0,1l	12,00

Die besonderen Weine des Monats

Spätburgunder GG tr., Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein	0,2l	8,00
Lemberger RESERVE trocken, Weingut Hirschmüller	0,2l	8,00
Chardonnay trocken, Weingut M.Wassmer, Baden	0,2l	8,00

Unser 3-gängiges Festtags-Menü 55,00 p.P.

- Sie dürfen selbst zusammenstellen
1. Suppe oder Vorspeise
 2. Hauptgang**: Fleisch, Fisch oder Fleischlos
 3. Dessert

Vorspeisen

Feldsalat mit Speckstreifen und Krusteln
Kleines Allerlei vom Gänsle an Feldsalat
gebackener Billensbacher Ziegenkäse mit Antipasti

Suppen

Schwäbische Flädlessuppe
Karotten-Ingwersuppe mit Krusteln

Fleischlos**

Spinatnocken mit Via-Aurelia auf glacierten Cherrytomaten

Aus Neptuns Reich**

Seesaiblingfilet an Beurre Blanc, Wintergemüse-Nudeln

Hauptgerichte**

Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachte Spätzle vom Brett

Wilderer-Ragout mit Preiselbeeren, Brezelknödeln und Waldpilzen

Knusprige Hohenloher Burg-Gans aus der Backröhre mit glacierten Maroni im kleinen Bratpfel, Brezelknödel und Apfel-Rotkraut

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Spätzle vom Brett

Zweierlei vom Reh auf Waldpilzen und Spätzle vom Brett, Preiselbeeren

Kalbsfilet mit Morchelrahmsoße, Wintergemüse und Spätzle vom Brett

Nachtisch

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Lebkuchenmousse an Beerensalat

Marillenknödel nach Omas Rezept mit Zimtzwetschgen und Spekulatiusseis

Für die Kleinen (bis 12 J.)

Menü: Flädlessuppe, kleines Medaillon mit Spätzle, kleines Eis 25,00

Spaghetti mit Tomatensoße 8,00

Wir danken allen unseren Gästen für Ihre langjährige Treue!

Sind Sie Allergiker?

*Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung*

