

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50 €
Tomatensuppe und Chorizochips ^{1,2,3}	6,00 €
Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehäubchen	6,50 €

Vorspeisen

Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	6,00 €
Schafskäse-Nussalat mit Kräutercreme und gebackenem Ei	7,00 €
Hausgebeizter Lachs an Karotten-Kartoffelrösti mit Dijon-Honigsauce	8,50 €

Salate

Gemischter Beilagensalat	4,50 €
Frischer Marktsalat mit Hausdressing nach Wahl mit	
• Hähnchenbrustfilet	11,50 €
• gratiniertem Ziegenkäse	13,50 €
• gebratenen Scampis	14,00 €
• Rinderfiletspitzen	16,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebelstroh und gemischtem Beilagensalat	12,50 €
Waldpilzragout mit Kräuter-Kartoffelrösti	14,50 €

Fisch klassisch im ganzen

Frische Forelle "Blau" mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Beilagensalat	16,50 €
Frische Forelle "Müllerin Art" mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Beilagensalat	16,50 €
Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art 1,3 mit Speck, Rahmkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	17,50 €
Nordseescholle nach Müllerin Art mit Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	21,50 €
Nordseescholle nach Finkenwerder ¹ Art 1,3 mit Speck, Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	22,50 €
Nordsee - Seezunge nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	28,50 €

Fischfilet

Lachsfilet auf Garnelenpasta mit frischem Gemüse in Weißweinsahnesauce	19,50 €
---	---------

Fleisch

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein im Töpfle serviert mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	14,50 €
Berliner Kalbsleber mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	18,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln ^{1,3} und gemischtem Beilagensalat	18,50 €
Zwiebelrostbraten an Speck ^{1,3} -Bohnenbündchen und hausgemachten Spätzle	19,50 €
Barberieentenbrust auf Rotweinsauerkraut mit Portweinsauce und Herzoginkartoffeln	20,50 €
Filetpfanne vom Rind und Schwein mit Waldpilzen, Madagaskar-Pfeffersauce und Kartoffelecken	25,50 €
Filetsteak vom neuseeländischen Rind an Rotweinsauce mit Vichykarotten und Rosmarinkartoffeln	32,50 €

Auf Vorbestellung

Châteaubriand
mit Marktgemüse, Sauce Bénaise, Beilagen nach Wahl
für 2 Personen 79,00 €

Lachsforelle im Salzteig
zerlassener Butter, gemischtem Beilagensalat und Beilage nach Wahl
für 2 Personen 65,00 €

Schwabens Liebling

Schwäbischer Wurstsalat ^{1,3}
mit frischem Bauernbrot 7,50 €
mit Bratkartoffeln 10,50 €

Schweizer Wurstsalat ^{1,3}
mit frischem Bauernbrot 8,50 €
mit Bratkartoffeln 11,50 €

Saure Kutteln ^{1,3}
mit Bratkartoffeln 10,50 €

Geschmälzte Maultaschen
mit Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat 10,50 €

Abblinsen ^{1, 3,4}
mit hausgemachten Spätzle und Saiten 11,00 €

Saure Schweineniere ^{1,3}
mit Bratkartoffeln und glasierten Karotten 12,50 €

Dessert

Hausgemachte Meringen
mit Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Hausgemachte Omas Eistorte
mit Krokant und Vanilleeis 6,00 €

Zweierlei Panna Cotta
mit Zitronencrumble 6,50 €

Mousse von der Valrhonaschokolade
mit hausgemachtem Himbeersorbet 7,00 €

Allergene: Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

Zusatzstoffe: 1)Nitritpökelsalz und Nitrat, 2)Farbstoff, 3)Antioxidationsmittel, 4)Phosphate, 5)Konservierungsstoffe, 6)Geschmacksverstärker

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.