

## Vorspeisen

*Frischer Feldsalat im badischen Kartoffeldressing mit gebratenen Speckstreifen und Kräckerle* € 9,50

*Leberparfait von der Gans und Hirschschenken an Feldsalat in Sauerrahmdressing und roter Johannisbeersauce* € 12,80

*Winterliche Blattsalate mit Serranoschinken und in Mandelöl gebratenen St. Jakobsmuscheln* € 14,90

## Suppen

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Klößchen und feinem Sherry* € 5,80

*Möhren-Kokossüppchen mit Lauchstroh* € 5,80

*Geflügelschaumsüppchen mit Klößchen und Mandeln* € 5,80

## Vegetarische Gerichte

*Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Paprikarahmsauce, mit Parmesan gratiniert, Blattsalate der Saison* € 14,50

*Kartoffel-Pilzragoût in Kräutersahne, mit Gouda überbacken, dazu Frühlingsröllchen* € 15,00

## **Rustikal & Fein**

*Schweinemedallions vom Grill, auf Filderkrautspätzle,  
Rotweinsauce und Champignons* € 12,80

*Linsen, süß-sauer abgeschmeckt, mit Kasslerrücken und  
Wiener Saitenwürstchen, dazu hausgemachte Eierspätzle* € 13,50

*Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart,  
gefüllt mit Gürkchen, Speck und Zwiebelchen,  
in Rotweinsauce, Rotkohl und Sahnepüree* € 14,80

*Gebratene Kalbsleber mit Apfelscheiben und sautierten Zwiebeln,  
dazu Sahnepüree und Blattsalate in Sahnedressing* € 16,90

## **Unser Kurpfälzer Bauernschmaus**

*Leberknödel, Saumagen und Rostbratwürstchen<sup>4,11</sup>  
an Winzerkraut und Schupfnudeln* € 13,50

## **Unsere Fischgerichte**

*Ganze Forelle, gebraten nach Müllerin Art, an Mandelbutter  
mit Schwenkkartoffeln und Blattsalaten in Kräutervinaigrette* € 18,00

*Gebratenes Filet vom Flusszander mit Kräutersalz,  
an Forellenschaumsauce, dazu Kartoffel-Gemüserisotto* € 19,50

## **Unsere Haus-Spezialitäten**

*Ragoût vom Junghirsch mit Burgunder abgeschmeckt,  
Pilzen, hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeerbirne* € 16,00

*Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalaten* € 18,00

*Geschmorter Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce<sup>4</sup>,  
kleines Waldpilzragoût, glasiertes Buttergemüse  
hausgemachte Eierspätzle und Preiselbeerbirne* € 18,50

*Barbarie Entenbrust, rosa gebraten,  
an Balsamico-Kirschsauce, Rieslingkraut und Kartoffelgratin* € 23,50

*Rumpsteak vom US-Beef, gegrillt, an Pfefferrahmsauce  
mit Bratkartoffeln und Blattsalaten in Kräuterdressing* € 23,50

*Rosa gebratenes Lammfilet an Limetten-Ingwersauce  
mit provenzalischem Gemüse und Thymiagnocchis* € 24,50

### **Unsere Empfehlung für zwei Personen:**

*Chateaubriand, rosa gebraten, Sauce Béarnaise,  
mit frischen Champignons, Grilltomate, glasiertem Gemüse  
und Kartoffelgratin* € 67,00

### **Unsere Empfehlung für zwei Personen:**

*Chateaubriand, rosa gebraten, Sauce Béarnaise,  
mit frischen Champignons, Grilltomate, glasiertem Gemüse  
und Kartoffelgratin* € 65,00

## Desserts

*Heiße Himbeeren mit Himbeergeist verfeinert,  
Bourbon Vanilleeis und Sahnehaube* € 6,80

*Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Cashewrahmeis, Sahne* € 7,50

*Hausgemachtes Eisparfait an vanillisiertem Ananasragoût,  
Sahne und Feingebäck* € 7,80

*Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce mit Walnusseis  
und Sahne* € 7,80

### Für zwei Personen:

*Flambierte Sauerkirschen auf Bourbon Vanilleeis  
mit Sahnehaube und Feingebäck* € 18,00

### Kaffeespezialitäten

*Kaffee<sup>12</sup>* € 2,70

*Cappuccino<sup>12</sup>* € 3,30

*Espresso<sup>12</sup>* € 2,60

*Irish Coffee<sup>12</sup>* € 10,50

## Digestif

Gerne stehen wir Ihnen für Empfehlungen zur Verfügung

Angaben in der Speisekarte lauten: 1=mit Farbstoff; 2= konserviert;3=mit Antioxidationsmittel;  
4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwefelt; 6= geschwärzt; 7=gewachst; 8= mit Süßungsmittel;  
9= mit Phosphat; 10=ersatzweise mit Nitrat,11=Nitritpökelsalz, 12= coffeinhaltig

Angaben in der Speisekarte lauten: 1=mit Farbstoff; 2= konserviert;3=mit Antioxidationsmittel;  
4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwefelt; 6= geschwärzt; 7=gewachst; 8= mit Süßungsmittel;  
9= mit Phosphat; 10=ersatzweise mit Nitrat,11=Nitritpökelsalz, 12= coffeinhaltig