

## Empfehlungen

Erster **2011'er** ist da! Sauvignon Blanc aus der Pfalz, Spätlese trocken 0,25l / sechs 1/10  
Typische Johannisbeere und Stachelbeere im Geruch mit Anklängen von Exotischen Früchten (Maracuja) Im Geschmacksbild Mineralische elegante Struktur, Säure und natürlich Rest süße sind optimal aus balanciert.

Aperitif 2008 „Blanc de blancs“ [Crémant](#) brut Glas 0,1l / vier 9/10  
... für die Bewussten nullkommanix, Traubensecco von Eva Vollmer Glas 0,1l / zwei 2/10

Marktsalate gebackener Camembert im Salatbett und Preiselbeeren sechs ½  
Griesheimer Feldsalat sechs ½  
Prächtige Salate mit gebratenem Schweinefilet zwölf ½  
Feiner Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen vierzehn ½

Hauptspeisen Bratwurst mit Zwiebelsoße, Rotkraut und Kartoffeln neun ½  
Ochsenbrust durchwachsen, gekocht dazu Meerrettich Soße  
Salzkartoffeln und Gemüse dreizehn ½



Suppen		½ Tasse	1 Tasse
	Wurstsuppe mit Kartoffeln	eins 9/10	zwei 9/10
	Rinderbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen	zwei 3/10	drei ½
	Kürbiskrem vom Hokkaido mit Birnenwein	zwei 3/10	drei ½
	Kremsuppe von der geräucherte Forelle	zwei 3/10	drei ½
	Ochsenschwanzsuppe mit Madeira		drei 9/10
Vorspeisen	Presskopf und Handkäse fein angemacht		fünf ½
	Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeer- Meerrettich		sechs ½
	Schweizer Ziegenkäse überbacken auf Apfelscheiben		acht ½
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Agrest (Verjus)		neun ½
Salate	Allerlei Salate mit Schweizer Bio - Bergkäse		sechs ½
	Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen		sieben ½
	Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet		acht
	Blattsalate mit Hirschschenken		elf ½
Kleine Gerichte	Handkäse mit Musik, garniert, Bauernbrot und Butter		fünf
	Hausmacher Wurst, garniert, Brot und Butter		sieben
	Schweine Sülze mit Musik, garniert, Brot und Butter		sieben
Fleischlos	Spätzlepfanne mit Zwiebeln, Kräuter, Tomaten und Käse		acht ½



Kartoffel Rösti	aus gekochten Kartoffeln, alle überbacken mit . . .	
	. . . Tomaten und Schweizer Käse	neun ½
	. . . Hawaii, mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse	elf ½
	. . . Schweinefilet und Bio-Bergkäse	fünfzehn ½
Schwein	Schnitzel aus der Oberschale paniert	
	mit Kartoffelstäbchen und bunten Salaten	neun ½
	250g Nackensteak paniert mit feinem Salaten und Brot	neun ½
	Bärlauchschnitzel (natur gebraten mit Bärlauchsoße)	
	Kartoffelschalen frittiert und gemischte Salate	zwölf ½
	Lende im Ganzen gebraten an grob-körniger Senfsoße	
	hausgemachte Spätzle und Gemüse	siebzehn ½
Rind	Ribeye / Hochrippensteak 350g, doppelte Portion Fleisch	
	dafür ohne Sättigung aber mit Brot und feine Salate	siebzehn
	Rumpsteak 220g	
	frittierte Kartoffelstäbchen und gemischte Salate	siebzehn
	Rinderfilet 200g mit Pfeffersoße	
	Rosmarin-Bratkartoffeln und Salatteller	dreiundzwanzig ½
	Entrecôte double 500g	
Bratkartoffeln und Gemüse	für 2 Gäste/zweiunddreißig	

Wild Hacksteak vom Hirsch mit hausgemachte Spätzle und Salat neun ½

Fische Geräucherte Forellen Rückenstücke mit Sahne-Meerrettich  
Schnittlauchkartoffeln und allerlei Salate siebzehn



Regenbogen Forelle gebraten mit Kräutern und Olivenöl

Petersilienkartoffeln und feine Blattsalate siebzehn

Bachsaibling „**blau**“ mit geklärter Butter

Dampfkartoffeln und Marktsalate siebzehn ½

Lachsforellen Filet gebraten mit Salbei

Salzstücke und Salate siebzehn ½

Nachspeisen Rote Grütze mit Vanilleeis und geschlagener Sahne vier ½

„**Gigolo**“ Schokoeis mit Schoko-Sahne-Trester vom Franz sieben

Gebrannte Vanillekrem Crème brûlée sieben

... mit Tresterbrand am Tisch flambiert neun

Zimt-Halbgefrorenes mit warmen Rotweinpflaumen sieben

Schweizer Bio-Bergkäse mit 5cl Gewürztraminer sieben ½

Geheimtipp [LIV](#) Badischer Tresterbrand,  
nicht nur für den Herrn, aus Merlot Trauben für den kleinen Durst  
zweifach gebrannt, 2 Jahre im Eichenfass gereift 54%vol 2cl sechs ½