

Vorspeisen...

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Salatbouquet & Baguette	12,50 €
Mediterraner Vorspeisenteller mit südländischen Spezialitäten	12,80 €
Vitello Tonnato feine Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce & Kapern	11,60 €
Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	10,50 €

Suppen...

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle	4,40 €
Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel	4,90 €

Salate...

Beilagensalat	5,50 €
Salatteller	7,20 €
Bunte Salatplatte mit...	Als Vorspeise
...gebratenen Geflügelstreifen	13,80 € (11,10€)
...gebratenen Maultaschen	13,80 € (11,10€)
...gegrillten Riesengarnelen	15,20 € (12,20€)
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse, Zwiebelringen, Oliven, Tomaten & Paprika	13,80 € (11,10€)

Lust auf Nudeln oder Veggie?

Als Vorspeise

Steinpilzravioli in Olivenöl mit Kräuterpesto & Parmesan	13,20 € (11,00€)
Würzige Kräuter-Polentabratlinge auf buntem Rahmgemüse	12,50 € (10,00€)
Kräuter-Sahnespaghetti mit Kirschtomaten, Champignons & Parmesan	11,80 € (9,50€)
Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln & frische Kräuter	10,80 € (9,00€)

Gutes vom Fisch...

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Weißweinsauce & Dampfkartoffeln	20,50 €
Pochierte Forellenfilets auf buntem Marktgemüse mit Rieslingsauce & Bandnudeln	19,80 €
Forellenfilets...	
...“Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln	19,50 €
...“gebacken“ mit Remouladensauce & Dampfkartoffeln	19,50 €

Beliebt bei unseren Stammgästen...

Schwabenpfännle Schweinefilets in Sahnesauce mit Champignons & hausg. Spätzle	18,40 €
Renchtäler Holzfällersteak mit Grillspeck, Rührei, Bohnen & Bratkartoffeln	16,20 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln	15,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	12,80 €

Noch mehr Gutes...

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln und Pommes frites	22,50 €
Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersauce mit frischem Gemüse & Kroketten	17,50 €
Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce mit Speckbohnen & Röstitalern	18,80 €
Glacierter Kalbsrahmbraten mit Champignons, frischem Gemüse & hausgemachten Spätzle	17,90 €
Hirschsahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle	17,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchtesauce mit Basmatireis	15,90 €

Liebe Gäste,

Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut Gesetz von 1998 auch in Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden.

**Die in unseren Speisen vorkommenden Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:
1 Farbstoffe/ 2 Konservierungsstoffe/ 3 Antioxidationsmittel/ 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt/ 6 Süßungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Nitritpökelsalz**

**Selbstverständlich
erhalten Sie auf Wunsch
diese Karte auch gerne mit dem
gesetzlich vorgeschriebenen Nachweis der kennzeichnungspflichtigen Allergene.**