

Vorspeisen

<i>Galia Melone mit Schwarzwälder Schinken und schwarzem Pfeffer</i>	7,90 €
<i>Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse , Feigensenf, Salatbouquet</i>	9,20€
<i>Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, auf Bauernrösti und Salatbouquet</i>	12,20€

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle</i>	4,20€
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	4,80€
<i>Rechtäler Forellenrahmsuppe, Räucherforellenwürfel, Sahnehäubchen</i>	4,80€

Salate

<i>Kleiner Beilagensalat mit Hausvinaigrette</i> (2/5/6)	5,20€
<i>Bunter Salatteller mit Hausvinaigrette</i> (2/5/6)	6,80€
<i>Große Salatplatte, ebenfalls mit Hausvinaigrette</i> (2/5/6)	
<i>...dazu gebratene Geflügelstreifen</i>	13,20€
<i>...dazu gebratene Maultaschen</i>	13,80€
<i>Marinierte Blattsalat mit Tomate Mozzarella</i>	13,20€

Nudel-und Vegetarische Gerichte

<i>Spaghetti in Kräuterpesto , glasierte Kirschtomaten, Champignons ,Parmesan</i>	11,50€
<i>Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln , frischen Küchenkräutern</i>	10,20€
<i>Steinpilzravioli, in Olivenöl mit Kräuterpesto und Parmesan</i>	12,80€

Unsere Klassiker

<i>Gegrilltes Rumpsteak vom Renchtäler Weiderind</i> <i>Kräuterbutter oder glasierte Zwiebeln, Pommes Frites</i>	21,80€
<i>Das bewährte Schwabenpfännle</i> <i>Schweinefiletmedaillons, Sahnesauce, Waldpilze, Spätzle</i>	17,40€
<i>Cordon bleu vom Schwein</i> <i>mit Bratkartoffeln (4/7/8)</i>	14,50€
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> <i>mit Pommes Frites</i>	12,20€
<i>Renchtäler Holzfällersteak vom Schwein</i> <i>Grillspeck, Rührei, Bohnen, Bratkartoffeln</i>	15,90€
<i>Hirschahneragout St. Hubertus</i> <i>In badischem Rotwein geschmort Preiselberen, hausgemachte Spätzle</i>	16,80€
<i>Gebratenes Hühnchenbrustfilet</i> <i>in Curry-Ingwersauce mit gebackenen Bananen und körnigem Reis (4/7/8)</i>	14,80€

Fischgerichte :

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin Art", 18,50 €

oder

gebacken, serviert mit Remouladensauce (1/2/6) 18,50 €

dazu jeweils Dampfkartoffeln

Gedämpfte Forellenfilets

In badischer Rieslingsauce, Bandnudeln

18,80€

Gebratenes Zanderfilet

Weißweinsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln

19,50€

Werte 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*

Liebe Gäste,

*...gerne servieren wir Ihnen auch einige der hier aufgeführten Hauptgerichte
als kleine Portion für 80% des Normalpreises*

-fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen

...selbstverständlich

erhalten Sie auf Wunsch

diese Karte auch gerne mit dem

gesetzlich vorgeschriebenem Nachweis

der kennzeichnungspflichtigen Allergene...