

## Vorspeisen...

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Salatbouquet & Baguette	12,50 €
Feines Rindercarpaccio mit Walnüssen und Parmesanspäne	12,20 €
Vitello Tonnato feine Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce & Kapern	11,60 €
Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	11,50 €

## Suppen...

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle	4,40 €
Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel	4,90 €
Kürbis-Currysuppe mit Bananen und Kernöl	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€)
Feldsalat mit Speck und Kracherle	7,50 € ( 6,00 €)
Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust	15,80 € (12,70€)

## Lust auf Nudeln oder Veggie?

Als Vorspeise

Steinpilzravioli in Olivenöl mit Kräuterpesto & Parmesan	13,20 € (11,00€)
Italienische Gnocchis mit Rahmspinat und pochiertem Ei	12,20 € (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 „Elsäßer Art“ auf Rahmsauerkraut & Dampfkartoffeln	21,50 €
Pochierte Forellenfilets auf buntem Marktgemüse mit Rieslingsauce & Bandnudeln	20,50 €
Forellenfilets...	
...“Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln	20,20 €
...“gebacken“ mit Remouladensauce & Dampfkartoffeln	20,20 €

## Beliebt bei unseren Stammgästen...

Schwabenpfännle Schweinefilets in Sahnesauce mit Champignons & hausg. Spätzle	18,50 €
Renchtäler Holzfällersteak mit Grillspeck, Rührei, Bohnen & Bratkartoffeln	16,50 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln	15,80 €
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	22,80 €
Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersauce mit Rahmwirsing & Kroketten	17,90 €
Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce mit Speckbohnen & Röstitalern	18,80 €
Glacierter Kalbsrahmbraten mit Champignons, frischem Gemüse & hausgemachten Spätzle	18,20 €
Hirschsahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle	17,80 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchtesauce mit Basmatireis	16,20 €
Barberie-Entenbrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	22,40 €

**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 vorgeschriebenem Nachweis der kennzeichnungspflichtigen Allergene.**

## Unser Dezembermenü....

Feldsalat mit Speck und Kracherle

\*\*\*\*

Glacierter Gänsebraten(Brust und Keule)

Apfelrotkohl,Maronen&Kartoffelklöße

\*\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
&Vanilleeis

32,50 €

### Aperitifempfehlung & Weinempfehlung

„Wintertraum“

Rieslingsekt mit

Granatapfel,Zimt und Ginger Ale

Spätburgunder Karat QbA trocken ¼ Ltr 6,50 €

## Vom Chef empfohlen...

Geschmorter Rahmsauerbraten

vom heimischen Weiderind mit Rahmwirsing,Preiselbeeren & Bandnudeln 18,50 €

Glacierter Gänsebraten ( Brust & Keule),Apfelrotkohl,

Maronen & Kartoffelklöße

22,40 €