

Vorspeisen & Salate...

<i>gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten</i>	€ 4,50
<i>großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten_{1CGJ}</i>	€ 7,50
<i>Blatt- und Rohkostsalate im Weckglas_{1GCJ} mit Maishähnchenbrust und frischen Champignons_G mit Wolfsbarschfilet_{AD}</i>	€ 12,50 € 15,00
<i>mit kleinem Rumpsteak und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 17,00
<i>(Hierzu haben Sie die Wahl zwischen Balsamico-_J, Himbeer-_J oder unserem Hausdressing _{1GC}.)</i>	
<i>Spieß mit gebratenen Garnelen, Salatbouquet und Aioli_{4BCJ}</i>	klein € 10,20 groß € 17,50
<i>Carpaccio vom Kalb in Limetten-Olivenölemulsion_J und kleinem Salatbouquet</i>	€ 10,50

Suppen...

<i>Wildrahmsuppe_{1G}</i>	€ 5,50
<i>Große Wildrahmsuppe</i>	€ 6,50
<i>Maronencremesüppchen</i>	€ 6,00
<i>Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle_{A1CI}</i>	€ 7,00

Hauptgänge...

<i>Froschschenkel in Knoblauchbutter_{A1G}</i>	8 Stück	€ 11,50
	12 Stück	€ 16,50
<i>Paniertes Schnitzel mit Steakhouse fries und gemischtem Salat_{1A1CGJ}</i>		€ 12,50
<i>Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce mit Steakhouse fries und gemischtem Salat_{1A1CGIJ}</i>		€ 13,50

<i>Paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce mit Steakhouse fries und gemischtem Salat</i> _{1 A1 C G I J}	€ 13,50
<i>Tagliatelle mit Knoblauchsauce und Roastbeefstreifen</i> _{A1 C G}	€ 14,50
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bohnen und Salzkartoffeln</i> _{3 A1 G I}	€ 15,50
<i>Grillteller mit Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse fries und gemischtem Salat</i> _{1 A1 C G J}	€ 19,50
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Steakhouse fries</i> IAICG	€ 19,90
<i>Bosener Wildragout mit Pfifferlingen, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne</i> _{A1 C G I}	€ 17,50
<i>Gebratene Rehkeule</i> _{1 3 A1 G I} <i>an Portweinsauce, auf Rahmwirsing und Spätzle</i>	€ 19,50
<i>Gebratenes Filet vom Schwäbisch – Hallischen Schwein</i> _{1 3 A1 G I} <i>mit Portweinsauce, auf Wirsing und Dibbelabbes</i>	€ 19,50
<i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch</i> _{A1 A3 D G} <i>an Basilikumpesto, Belugalinsen und Risolée Kartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> _{1 A1 C G I} <i>oder Pfeffersauce, Steakhouse fries und gemischtem Salat</i>	€ 24,00
<i>Gebratener Wildrücken An Portweinjus, auf Rahmwirsing und Spätzle</i>	€ 25,00
<i>Bosener Schinkenbrett</i> _{1 A1 G} <i>mit hausgerauchtem Schinken, Brot und Butter</i>	€ 10,50

Fast alle Gerichte sind auch als Senioren- oder Kinderportion möglich. Hier werden 2,00€ in Abzug gebracht.

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 2,00

Vegetarisch...

*Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikumpesto und
Parmesan*_{A1 C G} € 11,00

Maultaschen mit Schnittlauchsauce auf Blattspinat _{A1 C G I} € 11,50

Vegan...

*wir haben euch nicht vergessen. Bitte wendet euch an uns und
wir werden auch euch verwöhnen.*

Für die kleinsten...

Pommes Frites mit Ketchup € 3,00

*Spätzle mit Rahmsauce*_{A1 C G I} € 3,50

*Kleines Schnitzel*_{A1 C I}
mit Pommes Frites und Ketchup € 6,00

Süß...

Espresso und 1 Kugel Eis € 3,00

*Gebrannte Vanillecreme*_{4 6 C G H} € 6,00

*Dessertvariation*_{4 6 C G H} € 6,00

*Gemischtes Eis*_{4 G H C} € 4,00

*Gemischtes Eis mit Sahne*_{4 C H} € 4,50

*Vanilleeis*_{4 6 C G H}
mit heißen Himbeeren oder Schokolade und Sahne

Mousse au chocolat _{C G} € 6,00

*Schokobecher mit Schokoeis
und Schokoladensauce*_G € 5,00

Chefmenü

**Carpaccio vom Kalb
in Limetten-Olivenölemulsion
und kleinem Salatbouquet**

Maronencremesüppchen

**Tranche vom Wildrücken an Holunderjus A1CGI
auf Selleriemousseline G und Pommes Dauphines ACG**

Dessertvariation

CG

3 Gang Menü ohne Suppe € 33,50

4 Gang Menü € 39,50

6 Gang-Überraschungsmenü

28,00 € pro Person

nur Tischweise buchbar Nicht an Sonn- und Feiertagen

**Folgende, regionale Produkte können Sie für den Verzehr
zu Hause kaufen:**

hausgemachte Schinkenbutter 13G 200g € 6,50

im Weckglas € 8,50

Claretum, Unser Hausaperitif 0,5l € 15,50

EU-Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle Enthält folgende

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1 , Roggen2 , Gerste3 , Hafer4 , Dinkel5 , Kamut6 , Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier
D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1 , Haselnuss2 , Walnuss3 ,
Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 , Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere