

## **Kleinigkeiten Voraus...**

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,9
Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch an ofenwarmen Lachsflädle	7,8
Schaumsuppe von der heimischen Schwarzwaldforelle mit gebräunten Mandeln	7,8
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in einer pikanten Kräuterbutter zubereitet dazu frisches Weißbrot	10,8

## **Da haben wir den Salat...**

Kleiner bunter Salatteller	6,2
Bunter Blattsalat in Balsamico-Dressing sowie Tomate-Mozzarella und pikanter Linsensalat	13,5
Großer bunter Salatteller dazu ...	
vegetarisch gefüllten Kartoffeltaschen	16,9
zarte Putenmedaillons und Würzbutter	18,9
gebratenes Lachsfilet und Dip	20,5

Alle Preise verstehen sich in Euro.

## **Vegetarisch...**

Rösti von der Kartoffel (vegan)  
mit frischem Schmorgemüse  
sowie einem bunten Salatteller 18,9

Hausgemachte Käsespätzle  
mit braunen Zwiebeln  
sowie einem bunten Salatteller 15,9

## **Wild...**

„Wilderertöpfe“  
Wildragout vom heimischen Wild  
in Wachholdersoße, Preiselbeeren  
dazu hausgemachte Spätzle 20,1

## **Leckereien aus der Fischküche...**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf  
Weißweinssoße sowie jungem Gemüse  
dazu Biederbacher Bandnudeln 28,9

Gebratenes Lachsfilet  
auf rahmigem Gemüserisotto 28,9

Alle Preise verstehen sich in Euro.

## **Fleisch...**

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites sowie einem bunten Salatteller	18,5
Gebratene Schweinelendchen in einer Rahmsauce mit Blauschimmelkäse dazu frisches Marktgemüse sowie Biederbacher Bandnudeln	24,9
Kalbsrückensteak mit Frühlingskräutern überbacken dazu gefüllte Kartoffelkissen	26,8
Jägerschnitzel vom Kalb in pikanter Champignon-Rahmsoße, sowie hausgemachten Spätzle	24,9
Rosa gebratene Lammhüfte mit einer Kräuterkruste dazu frisches Marktgemüse und hausgemachte Krokette	25,8
Geschmorte Rinderrouladen in kräftiger Soße dazu frisches Marktgemüse und Biederbacher Bandnudeln	20,8
Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter sowie Pommes frites	27,1

Die Preise verstehen sich in Euro.

## Wir empfehlen...

Badisches Dreierlei mit Wurstsalat, Bibeliskäs und Brägeli	13,5
Hausgemachte Dreierlei Knödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm dazu ein bunter Salatteller	20,9
Bowle aus rahmigem Risotto, Parmesan und frischen Pfifferlingen dazu ein bunter Salatteller	19,5
Duett aus Schweinelendchen (2 Stück) und frischen Pfifferlingen dazu hausgemachte Spätzle und frisches Marktgemüse	24,9

## Unser Menü für Sie

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Blattsalate  
dazu unser Linsensalat sowie Jourgebäck

Rahmsuppe von der jungen Zwiebel

Geschmorte Ochsenbäckle  
mit einem Zwiebel-Mandel-Crunch,  
Gemüsebukett sowie Biederbacher Bandnudeln

Erdbeersorbet  
mit Crème Brûlée von saurem Rahm

Menü komplett	45,0
Ohne Suppe	39,5
Hauptgang	25,5

Die Preise verstehen sich in Euro.