

Speisekarte

Tagessuppe:

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädle

5,20

Grünkerncremesuppe
mit gebratenen Schinkenstreifen

5,80

Unsere Empfehlung:

Argentinisches Rumpsteak an Portwein- Schalottensauce
Macaire Plätzchen, Bohnen im Speckmantel

30,50

„Rehteller“

Zartes Rehedelgulasch und Medaillons vom Rehrücken
(aus Rötenbach im Schwarzwald)

Preiselbeeren

hausgemachte Spätzle, Salat vom Buffet

31,50

Rinderzunge an Rotweinsode mit Gemüsewürfel
Kartoffelkroketten, buntes Gemüse

23,50

Kürbis Ravioli

an brauner Butter mit geschmortem Hokkaidokürbis, Lauchzwiebeln,
Feta Käse und Parmesan Spänen, Salat vom Buffet

21,50

Hauptgerichte:

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angus Rind
Bratensoße, Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat vom Buffet

28,50

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind
mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salat vom Buffet

28,50

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, Salat vom Buffet
22,50

Schweinerückensteak „ Schwarzwälder Art „
mit Schwarzwälder-Schinken und Käse überbacken,
Rösti, Salat vom Buffet
22,50

Schweinelenndchen „ Madagaskar „
an würziger Pfeffer- Whiskysoße, Kartoffelkroketten,
Salat vom Buffet
24,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, Bratensoße
Pommes frites, Salat vom Buffet
19,50

Putensteak an Curry- Früchtesoße
Butterreis, Salat vom Buffet
21,50

Gebratenes Kap- Seehechtfilet an Rieslingsoße
Salzkartoffeln, Salat vom Buffet
24,50

„Gemüseteller“
mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen
und Salzkartoffeln, Gemüsenuggets, Sauce Hollandaise
19,50

„ Käsespätzle „
Hausgemachte Spätzle mit Frühlingszwiebeln,
Bergkäse und Röstzwiebeln, Salat vom Buffet
18,50

Tagesdessert:

Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Mangopüree
frischen Früchte und Sahne garniert
7,50

Alle Speisen als Seniorengericht abzüglich 2,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro einschl. Service und der gesetzlichen MwSt.