

Regio Menü

Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Hausgemachte Maultäschle vom Kalb
in pikanter Tomatensoße
mit Bergkäse überbacken

Heiße Liebe

19,-€/Menü

WEINEMPFEHLUNG:

Weißwein

2017 Auxerrois trocken

Weingut Kress

Weißer Frucht, dezente Birne, etwas Pfirsich, helle Blüten, auch leicht mineralisch im Hintergrund, sehr klar und strukturiert wirkend. Am Gaumen sehr saftig mit gutem Zug, milder Säure und schönem Schmelz. Schlägt eine aromatische Brücke zwischen Chardonnay und Weißburgunder und ist eine kleine Besonderheit, die außer im südlichen Baden kaum noch vorkommt. Ursprünglich stammt die Rebsorte aus der Gegend um die französische Stadt Auxerre nahe Chablis, dort ist sie aber nahezu ausgestorben. Der Auxerrois ist unaufgeregt und elegant in seiner feinen weißen Frucht und eine Allzweckwaffe als Essensbegleiter.

Rotwein

2016 Dos(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Monastrell), Rafael Cambra, Valencia

Im Bukett vollreife, rote Früchte, Gewürze, Röstaromen und balsamische Töne, am Gaumen cremig, voll, mit einer beeindruckenden Textur und Frische. Der zehnmönatige Ausbau in französischer Eiche hat dem »Dos« eine tolle Struktur und Länge verpasst!

0,1l /3,90€

0,2l /7,50€

2017 Trollinger trocken-leicht gekühlt

Weingut Schnaitmann

Die Farbe ist zart kirschrot und hellt zum Glasrand hin auf. In der Nase nimmt man vordergründig Fruchtnoten wahr: Schlehe, Pflaume, Kirsche, Preiselbeere und Sanddorn. Anklänge von Veilchen bringen sich spielerisch ein. Der Körper des Trollingers ist schlank und leicht. Der saftige fruchtbetonte Charakter und die geschliffenen Gerbstoffe füllen elegant den Gaumen.

EMPFEHLUNG

Alltags- und Sommerwein, zu Maultaschen, Pilzen, leichten Fischgerichten

0,1l /2,90€

Vorspeisen

Gemischter Salat

Aus Hausgemachte Rohkostsalate mit sommerlichem
Blattsalat, mariniert mit unserem

Balsamicodressing^{4,5}

Klein

Euro 4.50

Groß

Euro 8.50

Großer Kreuz- Salat mit gebratenem Hühnchen

Euro 11.90

Suppen

Hausgemachte Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Euro 4.50

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen vom Kalb in pikanter
Tomatensoße mit Bergkäse überbacken und
mariniertem Blattsalat

Euro 13.90

Rosa gebratene Rehmedaillons mit
Pfifferlingen und Spätzle

Euro 23.90

Wildente auf Teufelsoße mit Brunnenkressesorbet
und Kartoffeln

Euro 19.90

Hausgemachte Kärntner Schlutzkrapfen sechs Stück mit
Spinat-Topfen Füllung, Pinienkerne,
Parmesan und Beilagensalat

Euro 14.90

Schwäbisches Backhenderl mit
Gurken-Kartoffel-Ingwersalat und Remoulade

Euro 12.90

Gebackener Alaska Seelachs mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

Euro 11.90

Rostbraten von der Färse mit Zwiebeljus,
Spätzle und gemischtem Salat

Euro 19.90

Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
Pommes und gemischter Salat Euro 17.90

Dessert

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Euro 4.50

Schokomousetörtchen mit Sorbet Euro 7.50

Für unsere Kleinen Gäste

Portion Pommes mit Ketchup Euro 4.00

Spätzle mit Rahmsoße Euro 4.50

Paniertes Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes Euro 6.50

Kleiner Seelachs paniert mit Kartoffelsalat Euro 6.50

¹ mit Süßungsmitteln

² mit Phosphat

³ mit Konservierungsstoff

⁴ mit Farbstoff

⁵ mit Antioxidationsmittel

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten“

Digital und International

Unsere Internationale Speisekarte nun auch auf 11 Sprachen:

<https://www.speisekarte.de/partner/restaurant/menu/481369>