

SAMSTAG, 19. SEPTEMBER 2020

**Apfelwochen vom 19.09.20 bis 11.10.20

APERITIF

* Alkoholfreier Bio-Sekt „Prikker“ vom Weingut Zähringer mit einem Schuss Rhabarber- und Zitronensaft und Mineralwasser	0,1l	4.00
* Selbst gemachter Rosmarin-Zitronensirup mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.80
* Frischer Süßmost	0,25l	2.80

Unsere Weinempfehlung

* Seegucker Rotling, Weingut Aufricht, trocken, 2019	0,2l	5.20
<i>Der Seegucker präsentiert sich mit einem breiten Spektrum an leicht schimmernden Rosé-Farben und erfreut mit seiner jungen Lebhaftigkeit unsere Seele. Am liebsten wollen wir dort sein, wo er wächst – in einer bevorzugten Hanglage mit Seeblick – und mit den Weinreben das Panorama genießen.</i>		

MENÜ 1 € 21.80

*Legierte Pilzrahmsuppe
Kleiner Beilagensalat

Bandnudeln mit frischen Waldpilzen und Parmesan

MENÜ 2 € 27.30

*Legierte Pilzrahmsuppe
Kleiner Beilagensalat

Saltimbocca vom Kalb mit gratinierten Kartoffeln

VORSPEISEN

*Legierte Pilzrahmsuppe	5.00
**Cox-Orange-Kürbissuppe im Teller	6.80
*Ziegenfrischkäsepralinen im Körnermantel an Rengoldshauser Blattsalaten und schwarzer Nuss	8.70
*Ziegenfeta in Gartenkräutern mariniert an Rengoldshauser Sommersalaten	9.50
**Theuringer Rambur mit Blauschimmelkäse überbacken und Walnüssen	9.50
*Gebackene Bodensee Brachse mit Safran-Mayonnaise an Salatbouquet	11.70

HAUPTGERICHTE

unsere Fischgerichte

Bruckfelder Lachsforellenmatjes mit Kräuterdip und Bratkartoffeln	14.80
Bruckfelder Lachsforelle mit frischen Gartenkräutern gefüllt und Kartoffelgratin	19.80
Bodenseefelchenfilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	22.30
Bruckfelder Lachsforellenfilets mit Rengoldshauser Sommergemüse und Salzkartoffeln	22.50
Geschnetzelte Schweineleber im Balsamicosöble mit Bratkartoffeln	13.80
Gegrillter Ziegenfeta vom Höchsten auf buntem Rengoldshauser Gemüse	15.80
Bandnudeln mit frischen Waldpilzen und Parmesan	17.20
„ Cordon Bleu “ vom Schwein , gefüllt mit Heggelbacher Bergkäse und Rohschinken und selbst gemachten Pommes frites	17.30
**Rinderleberscheiben mit gebratenen Cox-Orange-Äpfeln und Zwiebeln und gratinierten Kartoffeln	19.80
Schweinemedailleurs mit Waldpilzen und selbst gemachten Spätzle	21.80
**Schweinekotelette in Topaz-Koriandersoße, Bandnudeln und kleinem Salat	21.80
Rindersteak mit frischen Waldpilzen und gratinierten Kartoffeln	27.50

DESSERTS

Für die „kleinen „ Dessertgelüste:

„Affogato“ (eine Kugel Bio-Vanilleeis mit heißem Espresso)	4.00
Buttermilchmousse mit roter Grütze im Gläsle	5.00
**Boskop-Apfelkühle mit selbstgemachter Vanillesoße	8.50
Schokimousse mit Zwetschgenkompott und Sahne	8.50
„Heggelbacher Käsedessert“ mit selbst gemachter Tomatenmarmelade, schwarzer Nuss und Holzofenbrot	9.00
** unsere speziellen „Apfelwochen-Gerichte“	