

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN:

*Alkoholfreier bio-Sekt „Prickler“ vom Weingut Zähringer mit einem Schuss Zwetschgensaft und Mineralwasser	0,1l	4.00
<b>*Hausgemachter Likör von der wilden Brombeere mit Sekt aufgefüllt</b>	0,1l	4.80

MENÜ 1 € 25.00

\*Brätklöße-Suppe

Salatteller

Bruckfelder Lachsforelle mit Kräutern gefüllt, Kartoffelgratin

Dessert

MENÜ 2 € 26.00

\*Brätklöße-Suppe

Schmorbraten vom Kalb mit Spätzle und Rahmgenüse

Dessert

MENÜ 3 € 26.50

\*Brätklöße-Suppe

Salatteller

Tafelspitz vom Jungbullen mit Gemüsestreifen in Apfel-Safransöble mit Bratkartoffeln

Dessert

UNSERE VORSPEISEN:

*Brätklöße-Suppe	4.00
*Gegrillter Heggelbacher Camembert mit Honig	8.00
*Frischer Ackersalat an Walnussdressing mit gebratener Schwarzwurst und Äpfeln	8.50
*Gebeizte Orangen-Minze-Lachsforelle mit hausgebackenem Knäckebrötchen und Joghurt-Dip	9.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (ausschließlich für Kinder)

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes frites und Gemüse, Eis	9.00
Fischfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat, Eis	10.50
Kleines Kalbschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Salat, Eis	12.00

UNSERE HAUPTGERICHTE:

***Unsere vegetarischen Gerichte***

In Orangensud geschmorter Chicorée unter der Haselnusskruste mit Pilawreis und Salat	16.50
Gegrillter Ziegenfeta vom Höchsten auf Petersilienwurzel-Lauchragout und Salat	16.50
Cremiger Risotto mit gebratenen Champignons und buntem Salat	16.50

Paniertes Pfannenschnitzel mit Pommes frites und buntem Salat	14.50
„Cordon Bleu“ von der Landpute mit Pommes frites und buntem Salat	17.50
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	22.50
Rückensteak vom Rind mit Rotweibutter, hausgemachten Krokettchen und buntem Salat	24.50
„Bodensee-Fischteller“ (Felchen, Kretzer, Saibling) in Mandelbutter, Salzkartoffeln, Salat	25.00

UNSERE DESSERTS:

\*Für die kleinen Dessertgelüste:

*„Affogato“ (heißer Espresso mit einer Kugel Bio-Vanilleeis)	4.00
*Buttermilch-Panna cotta mit roter Grütze im Gläsle	3.50

* In Whisky eingelegter Holunder mit Bio-Haselnusseis	8.80
*Heggelbacher Käseauswahl mit Tomatenmarmelade und Holzofenbrot	9.00