



Suppen und Salate

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernen und Kokosmilch

6,80 €

Fränkische Kalbsleberknödelsuppe

mit Wurzelgemüse, serviert in der Löwenkopfterrine

7,50 €

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

7,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,50 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

6,50 €



Vorspeisen

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
9,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette
14,90 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
in hauseigener Marinade, frische Pflücksalate,
gehobeltem Parmesan, Feigen-Balsamico-Creme und Baguette
15,90 €



Vegetarische hausgemachte Gerichte

Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, frischen Wiesenpilzen und geschmorten Zwiebeln

16,50 €

Leckere Gemüsemaultaschen mit Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Kirschtomaten, Schmorzwiebeln, würzigem Bergblütenkäse überbacken und Salatbeilage

18,50 €

Fisch

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

19,50 €

Zanderfilet unter der Zitronen-Kräuterkruste

mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage

25,80 €



Unsere Klassiker

Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salatbeilage

17,50 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit
frischen Wiesenpilzen, Rotweinjus, Schmorzwiebeln,
hausgemachten Butterspätzle
und Salatbeilage

21,80 €

Schnitzel “Dompfaff”

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein pikant gefüllt mit Senf,
Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln
und Salatbeilage

22,80 €



Frisch aus dem Ofen

Geschmorte Schweinebäckchen

in eigener Soße, mit Rahmwirsing und Wichtel-Semmelknödel

22,80 €

Klassischer Sauerbraten

mit frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Wichtel-Semmelknödeln

24,50 €

Kalbtafelspitz aus dem Wurzelsud

mit Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse, Kartoffelklößen
und Salatbeilage

23,80 €



Jetzt wird`s Wild

Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln und Preiselbeeren, französischem Weichkäse überbacken und Salatbeilage

21,00 €

Badischer Rehgulasch aus der Keule

serviert mit hausgemachten Maronenspätzle und Preiselbeerbirne

25,80 €

Zarter Rehbraten aus der Keule

mit gebuttertem Maronenrosenkohl und Wichtel-Semmelknödel

27,50 €



Essbare Streicheleinheiten

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,50 €

Schwedenteller

Vanille- und Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Warmer Zwetschgenstrudel

auf Vanille-Pflaumenmus-Spiegel, mit Pflaumen-Zimteis und Sahne

8,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer-Sahneis, Schokolade, Pflaume-Zimt und Tiramisu-Eis

(je Kugel 2,00 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

5,50 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der

Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

5,50 €