

Unsere Suppen – hausgekocht!

- Die Suppe des Tages („...so lang was im Kessel isch“) 3,90
- Rinderbouillon mit hausgemachten Flädle 4,80
- Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Toast 4,90
- Pikante Goulaschsuppe in der Löwentasse mit Brot 5,80
- Terrine Kartoffelsuppe mit Wienerle und Brot
(fast schon eine ganze Mahlzeit) 5,50
- **Bärlauchrahmsuppe** (ganz frisch von der heimischen Wiese) 3,90

Salate – alleine oder vorweg

- Kleiner Beilagensalat 3,80
- Gemischter Salat an Hausdressing 5,80
- „Chefsalat“ - Großer, bunter Salatteller mit Streifen
gebratener Hähnchenbrust 10,80
- „**Frühlingssalat**“ mit Löwenzahn, Bärlauch, Radieschen und
frischen Sprossen 7,50

Vorspeisen & kleine Gerichte

- Kleiner Schwedenteller mit Lachs, geräuchertem Forellenfilet
Matjestartar und Ei garniert, dazu Toast und Butter 9,80
- Kleine Portion Miesmuscheln in Weisweinsud, dazu Brot 6,80
- **Bärlauchkuchen** mit Salaten garniert 7,60
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 6,50
- Geflügelsalat „Prinzess“ oder „Indisch“ mit Toast serviert 7.-

Vegetarisches & Pasta

- Eieromelette mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller 9,80
- Tagliatelle mit Parmaschinken und Tomatensauce 9,60
- Bunter Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln und Spiegelei 10,60
- Spaghetti mit Zucchini und Meeresfrüchten 11,50
- **Kaiserschmarrn** (zerrissener Pfannkuchen) mit Rosinen, Zimtucker und Apfelmus 8,80

Aus Wald & Wiese & oder vom Bauernhof

- **„Rösti-Teller“** – kleines Rindersteak mit knusprigem Berner Kartoffelrösti, dazu Café-de-Parisbutter und gemischter Salatteller 15,80
- **Cordon-bleu** vom Schwein mit Pommes-frites und buntem Salatteller 14,90
- **Schweinefilet-Medaillons** mit buntem Pfeffer, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller 16,90
- **Kalbsschnitzel „Wiener-Art“** mit Pommes-frites und gemischtem Salatteller 18,90
- **Züricher- Kalbsrahmgchnetzeltes** mit Berner Kartoffelrösti und buntem Salatteller 18,90
- **Geschmortes OChsenbäckle** in Spätburgundersauce, dazu frisches Saisongemüse und knusprige Bratkartoffeln 18,80
- **Rinderhufsteak** mit Sauce Bearnaise, frischem Marktgemüse und herzhaften Zwiebelbratkartoffeln 18,80
- **Rumpsteak** vom Grill, mit Sour-Creme, leckerer Ofenkartoffel und knackigen Blattsalaten 19,90

Saisongerichte, bitte weiterblättern.....

Saisongerichte mit frischem Bärlauch

- 1 Paar **Bärlauchbratwürste** mit Kartoffel- und Blattsalaten, dazu Senf und Brot 8,40
- **Spaghetti an Bärlauchpesto**, dazu bunter Salatteller 9,20
- **Lammkoteletts** mit Bärlauchsauce, Pommes-Gratin und Ratatouille 19,50
- „**Frühlingstoast**“. Zartes Putensteak auf dem Holzbrett serviert, dazu Kräuterquark, Kresse, Radieschen, gek. Ei und Frühlingszwiebeln 8,50

Aus Fluss und Meer

- **Portion Miesmuscheln** im Weiswein-Wurzelsud, dazu Baguettebrot 9,80
- **Edelfischteller**, verschiedene Fischfilets gebraten, „Müllerin-Art“, dazu servieren wir Mandelbutter, Dampfkartoffeln und einen bunten Salatteller 18,80
- **Frische Schwarzwald-Forelle** (..solange es hat) „Müllerin-Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller 16,50
- Gebratenes **Zanderfilet** auf Morchelrahmnudeln, mit buntem Salatteller 19,20
- **Eglifilets** mit Kräuterbutter sautiert, dazu Petersilienkartoffeln und Saisonsalate 19,60

Kleine Köstlichkeiten

- **Kaiserschmarrn** (zerrissener Pfannkuchen) mit Rosinen, Zimtucker und Apfelmus 8,80
- „**Schlemmerteller**“ – mit Lachs, Forellenfilet, Pastete, französischem Weichkäse, dazu Brot&Butter 12.-

Aus der Vesperküche

- **Wurstsalat** (mit oder ohne Käse) bunt garniert mit Salaten, dazu Brot 8,40
- **Kleiner Käseteller** mit französischem Weichkäse, Brot und Butter 7,50
- **Aufschnittplatte mit Brot** und Butter 8,80
- **„Schlemmerteller“** mit Räucherlachs, Forellenfilet, Pastete, Käse, Butter und Brot 12.-

Süße-Genüsse und Schmankerl

- **Hausgemachtes Panna-Cotta** auf Himbeerspiegel mit Früchtegarnitur und Sahne 6,80
- **Hausgemachtes Rhabarberparfait** an Vanillesauce, mit Cranberri-Kompott und Sahne 7,20
- **Apfelküchle „Badisch“**, 3 knusprig gebratene Apfelringe mit Vanilleeis, warmen Schattenmorellen (Kirschen) und Zimtzucker 6,20

Eisspezialitäten

- **Gemischtes Eis**, je eine Kugel Schokoladen, Vanille- und Erdbeer-Eiscreme 4.-
.....oder mit Sahne 4,50
- **„Schwarzwaldkuss“**, Schokoladen- und Vanilleeis, mit Schattenmorellen und Schwarzwälder Kirschwasser, dazu Sahne 5,80
- **„Coupe Dänemark“**; cremiges Vanilleeis, serviert mit warmer Schokoladensauce, garniert mit Sahne und Schokoladenstreuseln 5,80
- **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**, garniert mit Sahne 5,80