

Schwäbisches Menü

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Schwabenspieß

Schweinemedallions und Räucherspeck am Spieß gebraten
auf Champignonrahmsoße mit hausgemachten Dinkel-Spätzle

Apfelfannkühle

mit Zimt und Zucker und Vanilleeis

Zum Abschluss servieren wir auf Wunsch
einen Kaffee oder Espresso
oder lieber unser Schnäpsle anstatt?

38,80 €

Vegetarisch winterliches Menü

Mausohrsalat

mit einem würzigen Kartoffeldressing mariniert
dazu knusprig Brotwürfel

2 Kartoffelklöße

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat
auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und eingelegte Kürbiswürfel

gebratene Grießschnitte mit Zimt- Zucker

warmes Pflaumenragout, hausgemachtes Zimtparfait

Zum Abschluss servieren wir auf Wunsch
einen Kaffee oder Espresso
oder lieber unser Schnäpsle anstatt?

36,60 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
bei leckeren Bissen und edlen Tropfen

Hauseigene Maultäschle Schwäbischer geht's nicht

Traditionelle Maultäschle geschmelzt,

gefüllt mit Hackfleisch und frischen Kräutern,
auf Rahmgemüse, Jus und geschmelzten Zwiebeln

- 1 Maultasche
 - 2 Maultaschen
- eine zusätzliche Maultasche

Traditionelle Maultäschle überbacken,

gefüllt mit Hackfleisch und frischen Kräutern,
auf Rahmgemüse,
Riesling Rahmsoße mit Emmentaler Käse überbacken

- 1 Maultasche
 - 2 Maultaschen
- eine zusätzliche Maultasche

Maultäschle gefüllt mit Pilzen, Kräuter und Brot

auf feinem Rahmspinat mit Schmelze

- 1 Maultasche
 - 2 Maultaschen
- eine zusätzliche Maultasche

Maultäschle gefüllt mit Lachs & Zander

auf Rahmgemüse,
Krebsschwänze, Kapern in schaumiger Krebssoße, leicht gratiniert

- 1 Maultasche
 - 2 Maultaschen
- eine zusätzliche Maultasche

Bereichern Sie Ihr Maultaschengericht
mit einer kleinen aber feinen genussvollen Abwechslung !
knackigen Blattsalate mit unserer Honig-Senf Dressing

Suppencultur mit Raffinesse

Flädlesuppe,

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gaisburger Marsch,

Eintopf von gekochtem Rinderbug, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle, abgerundet mit geschmelzten Zwiebeln als Hauptgericht in der Terrine serviert

Veganes Kürbis-Chili Süppchen,

von Hokkaido Kürbissen, Kokosmilch mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

pikante Bouillabaisse,

Fischsuppe, so wie unser Chef sie mag als Hauptgericht

kalte Vorspeise

Vitaminspender, Rohkostsalate, Blattsalaten

Vitaminspender als Hauptgericht

Mausohrsalat,

mit einem würzigen Kartoffeldressing mariniert dazu knusprig gebratene Speck- und Brotwürfel

Maultaschen Salat,

als Hauptgericht

hausgemachte Wild-Pastete,

an cremigem Apfel-Selleriesalat mit Birnenspalten in Speck gewickelt dazu Walnüsse

warme Vorspeisen

gebratene Jakobsmuschel,

Beluga Rahmlinsen, feiner Curry Schaum, Ingwer

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir ofenfrisches Brot

Hauptgerichte

Schwabenspieß,

Schweinemedallions und Räucherspeck am Spieß gebraten,
Champignonrahmsauce mit hausgemachten Dinkel-Spätzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak,

mit Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln oder Käsespätzle

Schwabenteller,

Zwiebelrostbrätle mit Schmorzwiebeln,
Schweinefiletmedaillon auf Champignonrahmsauce
Maultäschle und Käsespätzle

“Steinmetz-Meister-Steak“,

300 Gramm Rumpsteak mit Honig-Rotweinsauce und Röstkartoffeln

Cordon Bleu vom Eifel- Schwein,

Röstkartoffeln, Gemüse oder gemischten Salat

½ knusprige Grill-Ente,

Rotkohl und glasierten Apfelspalten,
Orangen-Pfeffersauce und Kartoffel-Schupfnudeln

Atlantik-Lachssteak,

pikantes Bouillabaisse Gemüse, Basmati Duftreis

hausgemachte Käsespätzle aus Dinkelmehl,

Hunsrücker Dinkelmehl 630 von der Lorenzmühle in Rhaunen,
geriebenem Emmentaler-Käse und geschmolzenen Zwiebeln
begleitet von knackigen Blattsalaten mit Honig-Senf- Dressing

hausgemachte Kartoffelklöße,

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat,
Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten, Kürbiswürfel

Genussvolles Finale mit leckeren Desserts

Zeit für Zimt – wie zu Großmutterns Zeiten,

gebratene Grießschnitte, Zimt- Zucker
Pflaumenragout, hausgemachtes Zimtparfait

Apfelfannküchle,

mit einer Kugel Vanilleis

Wein crème, Fruchtsoße

Wein crème, begleitet von einem 5cl Glas Beerenauslese

Leckere Mini-Idee:Portion Wein crème, mit Fruchtsoße

Crème Brûlée, von dunkler Valrhone Schokolade
hausgemachtem Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade
inklusive einem edlen Gaumenschmeichler „Haselnussgeist“

Crème Brûlée für Naschkatzen, kleine Portion aus der Puppenstube
in Begleitung eines Espressos

hausgemachtes Rahmeis, von weißer Callebaut Schokolade
eine Kugel
zwei Kugeln

unsere kleine “Chefsache“ mit Herz

hausgebackener Walnuss-Törtchen, Sahne, Tasse Kaffee

unser hausgemachtes Sorbet,

aufgegossen mit Mosel-Riesling Sekt

Kugel hausgemachtes Sorbet,

Kugel Vanilleeis, veredelt mit Likör Ihrer Wahl

von Kirsche, Sauerkirsche, Weinbergpfirsich,
Weintraube, Haselnuss, Walnuss, Zimt oder
Moselcream- oder Eierlikör

Kugel Vanilleeis,

badet in doppeltem Espresso mit Sahnehäubchen

ein Geschmacksfinale besonderer Art ist ein Gläschen
Beerenauslese aus dem Graacher Himmelreich

Restzucker 234 g /l

5 cl 10 €