

Fisch zum Aschermittwoch

Spanische Fischsuppe
8,90

Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln
in Sauerrahm-, Apfel-, Gurken-, Zwiebel- und Kaperntunke
16,90

Rotbarschfilet im Brez'nmantel gebacken mit Kartoffel-
Gurkensalat dazu hausgemachte Remouladensoße
19,90

Zanderfilet in Zitronen-Olivenöl gebraten
mit Blattspinat und Butterkartoffeln
22,90

Lachsforellenfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und
Blattsalat angemacht mit Orangendressing
24,90

Lachssteak in Weißweinsoße auf Blattspinat
dazu Salzkartoffeln
24,90

Kabeljaufilet aus dem Fischeud in Butter-Senfsoße mit
Kaisergemüse und Salzkartoffeln
25,90

Saiblingsfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln
dazu Beilagensalat angemacht mit Orangendressing
27,90

Unsere Klassiker

Hausgemachte Karotten-Ingwerrahmsuppe
6,50

Wienerschnitzel von der Kalbsoberschale mit Röstkartoffeln,
Preiselbeeren und Beilagensalat angemacht mit Hausdressing
24,90

Argentinische Ochsenlende mit hausgemachter Kräuterbutter,
Röstkartoffeln und Beilagensalat angemacht mit Hausdressing
25,90

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat
14,90

Salat mit Hähnchenbrustfilet in einer leckeren Mandelpanade
angemacht mit hausgemachtem Orangendressing
16,90

Käsespätzle handgeschabt nach schwäbischer Art mit geschmorten
Zwiebeln und Beilagensalat angemacht mit Hausdressing
15,90

Hausgemachte Nachspeisen

Saftiger Karottenkuchen
5,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis
7,90

Käsekuchen-Törtchen mit Pistazientopping
7,90