

## *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 Fischesud 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