

Aperitif

Cranberry-Likör aufgefüllt mit Schweickert-Sekt „brut“

€ 7,50

Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin(4cl) mit Thomas Henry Tonic Water

€ 8,50

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Brotkrusteln € 9,50

Kleiner Feldsalat € 7,00

Kleiner gemischter Salat € 7,00

Cocktail von Eismeergarnelen an kl. Feldsalat € 17,00

Suppen

Cremsüppchen vom Muskatkürbis € 9,00

Unser Fischsüppchen „Südfranzösische Art“ € 9,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen mit frischen € 21,00

Kräuterseitlingen in Rahmsauce, bunter Salatteller

Medaillons vom Hirschrücken „Baden Baden“ in € 35,00

Morchelrahmsauce, Preiselbeerbirne, Spätzle

*Knuspriger Gänsebraten Brust oder Keule mit
Maronen, Schmorapfel Kartoffelknödel, Rotkohl* € 37,00

*Geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger
Rotweinsauce, Spätzle* € 27,00

*Hechtklößchen in Krustentiersauce, Blattspinat
Nudeln* € 27,00

*Filet vom Flußzander an der Haut gebraten auf
Rahmwirsing, Butterkartoffel* € 31,00

Nach dem Essen empfehlen wir

Unsere heiße Schokolade (von Pralinna) € 4,50

Mit einer Kugel Eis nach Wahl € 6,00

Unsere Weinempfehlung 0,25l

2022'er Cuveè „Aufwind“ trocken € 8,00

Weingut Hensel, Bad Dürkheim

2022'er Sauvignon blanc „trocken Winzer eG“ € 8,00

Herrenberg, Honigsäckel, Ungstein

2021'er Cuveè Ursprung, Rotwein trocken € 8,00

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

Tagesfrische Spezialitäten



Aperitif

Schweickert Rieslingsekt „brut“

€ 7,50

*„Holunderblütenzauber“ aufgefüllt
mit Schweickert-Sekt „brut“*

€ 7,50

Vorspeisen

Blattsalat mit warmen Speck und Brotkrusteln

€ 8,50

Pastete von der Entenleber, Sce. Cumberland

€ 17,00

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Maultasche oder Flädle

€ 7,50

Hauptgerichte

Schwäbischer Sauerbraten, handgeschabte Spätzle

€ 26,00

*Tafelspitz vom Hohenloher Weiderind mit Preiselbeeren,
Meerrettichsauce, Salzkartoffel*

€ 26,00

Tagesfrische Spezialitäten



*Gefüllter Jungschweinerücken „Cordon bleu“ vom
Schwäbischen Landschwein mit Pommes frites*

€ 26,00

„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“, Spätzle

€ 30,00

Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin

€ 31,00

*Rahmschnitzel vom heimischen Weidekalb,
Spätzle*

€ 29,00

*Von Montag bis Freitag gibt's
Saure Nieren mit Bratkartoffel*

€ 20,00

Unsere Fischgerichte

Zwei Forellenfilet aus dem Würzbachtal

„Müllerin“ oder „blau“, Kartoffel

€ 26,00

in brauner Mandelbutter

€ 27,00

*Filet vom Norwegischen Fjord-Lachs in Pommery-
Sensauce, Nudeln und Blattspinat*

€ 30,00