

<b>Vorspeisen Suppen Salate Vesper</b>	<b>Euro</b>
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,80
Unsere Tagessuppe	3,90
Schwarzwälder Räucherforellenfilet Meerrettichschaum, Toast und Butter	8,50
Kalbskopf warm mit rosa Pfeffer, Sauce Vinaigrette Blattsalate der Saison	16,50
Hirtensalat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Zwiebelringen, dazu Bauernbrot	11,20
Blattsalate mit gebratener Putenbrust, Sonnenblumenkernen und Kräuterdip, Baguette	13,50
Wurstsalat garniert, dazu Bauernbrot mit Bratkartoffeln	9,00 11,50
Elsässer Wurstsalat garniert, dazu Bauernbrot mit Bratkartoffeln	10,00 12,50
Belegtes Brot mit Hinterkochschinken	11,50
Belegtes Brot mit Schweizer Käse	13,50

<b>Hauptgerichte aus der Pfanne und vom Rost</b>	<b>Euro</b>
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln, Salate der Saison kleine Portion	15,00 12,00
Wiener Schnitzel, (vom Kalb) mit Bratkartoffeln Salate der Saison kleine Portion	22,50 19,50
1 Paar Kalbsbratwürste mit Röstzwiebeln dazu Bauernbrot mit Bratkartoffeln, Salate der Saison	9,00 12,50
Gemüseteller mit frischem Gemüse vom Markt Spiegelei, Petersilienkartoffeln	15,00
Maultaschen „Schwäbische Art“ mit Speckstreifen und Röstzwiebeln Salate der Saison	13,00
Gemüsemaultaschen nach Art des Hauses an einer leichten Tomatensauce, Salate der Saison	13,00
Putenschnitzel in Kräuterrahm Kartoffelkroketten, Salate der Saison kleine Portion	15,50 12,50
Kalbskopf „en tortue“ mit Madeirasauce überzogen Petersilienkartoffeln, Salate der Saison kleine Portion	23,50 20,50
Argentinisches Rinderhufsteak „Cafe de Paris“ Pommes frites, Salate der Saison	25,00
Lebend frische Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin Art Salzkartoffeln, Salate der Saison	22,00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service inbegriffen.