

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 5,50 €

Cremesuppe vom Butternut-Kürbis
mit Kürbiskernöl 6,50€

Vorspeisen

Weinbergschnecken
in Knoblauchbutter 6,00 €

Hausgebeizter Lachs
an orientalischem Gurkensalat mit Dillgel 10,00€

Gratinierter Schafskäse
mit Honignüssen 10,00 €

Salate

Gemischter Beilagensalat 4,50 €

Frischer Marktsalat mit Hausdressing
nach Wahl mit

- Hähnchenbrustfilet 11,50 €
- gratiniertem Ziegenkäse 13,50 €
- gebratenen Scampis 14,00 €
- Rinderfiletspitzen 16,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebelstroh und gemischtem Beilagensalat 12,50 €

Asiatische Gemüse - Reispfanne 14,50 €

Waldpilzpasta
mit Parmesankäse 14,50€

Fischfilet

Lachsfilet
auf Pasta in Basilikumcremepesto 21,50 €

Fisch klassisch im ganzen

Frische Forelle "Blau" 17,00 €
mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Beilagensalat

Frische Forelle "Müllerin Art" 17,00 €
mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Beilagensalat

Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art ^{1,3} 18,00 €
mit Speck, Rahmkartoffeln und gemischtem Beilagensalat

Nordseescholle nach Müllerin Art 22,00 €
mit Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat

Nordseescholle nach Finkenwerder¹ Art ^{1,3} 23,00 €
mit Speck, Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat

Nordsee - Seezunge nach Müllerin Art 33,00 €
mit Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat

Fleisch

Rahmgeschnetztes vom Schwein im Töpfle serviert 14,50 €
mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle

Berliner Kalbsleber 19,50 €
mit Apfelstreifen, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Kalb 19,50 €
mit Bratkartoffeln^{1,3} und gemischtem Beilagensalat

Knusprige Gänsekeule 21,00 €
an Apfelrotkraut
mit hausgemachten Semmelklößen

Zwiebelrostbraten 21,50 €
an Speck^{1,3}-Bohnenbündchen und hausgemachten Spätzle

Geschmorte Kalbsbäckchen 22,50 €
auf Sauerkraut-Speckravioli und Selleriestroh

Filetpfanne vom Rind und Schwein 25,50 €
mit Waldpilzen, Madagaskar-Pfeffersauce und Kartoffelecken

Filetsteak vom neuseeländischen Rind 33,00 €
an Rotweinsauce mit Vichykarotten und Rosmarinkartoffeln

Auf Vorbestellung

Châteaubriand
mit Marktgemüse, Sauce Bénaise, Beilagen nach Wahl
für 2 Personen 79,00 €

Ganze Gans
an Apfelrotkraut mit hausgemachten Semmelklößen
für 4 Personen 115,00 €

Schwabens Liebling

Schwäbischer Wurstsalat ^{1,3}
mit frischem Bauernbrot 7,50 €
mit Bratkartoffeln 10,50 €

Schweizer Wurstsalat ^{1,3}
mit frischem Bauernbrot 8,50 €
mit Bratkartoffeln 11,50 €

Saure Kutteln ^{1,3}
mit Bratkartoffeln 10,50 €

Geschmälzte Maultaschen
mit Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat 10,50 €

Abblinsen ^{1,3,4}
mit hausgemachten Spätzle und Saiten 11,00 €

Saure Schweineiere ^{1,3}
mit Bratkartoffeln und glasierten Karotten 12,50 €

Dessert

Hausgemachte Meringen
mit Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Hausgemachte Omas Eistorte
mit Krokant und Vanilleeis 6,00 €

Lebkuchen-Panna-Cotta
mit Zwetschgenröster 6,50€

Zitronensorbet
in Birnen-Sektsüppchen 7,00€

Allergene: Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.
Zusatzstoffe: 1)Nitritpökelsalz und Nitrat, 2)Farbstoff, 3)Antioxidationsmittel, 4)Phosphate,
5)Konservierungsstoffe, 6)Geschmacksverstärker
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.