



SUPPEN

301	TAFELSPITZBRÜHE mit Flädle ⁵	5,90 €
-----	--	--------

502	FRISCHE SPARGELCREMESUPPE mit Bärlauchschaum	6,70 €
-----	---	--------



HERRGOTTSBSCHWEISERLE

416	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN mit Tomatensauce und Bergkäse gratiniert dazu ein bunter Salatteller ^{3,5,7}	16,20 €
-----	---	---------

406	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN an Cognac-Pfefferrahmsauce und einem bunten Salatteller ^{3,5,7}	16,50 €
-----	---	---------



SALATVARIATIONEN

421	BUNTER SALAT TELLER DER SAISON an Hausdressing ^{3,7}	5,60 €
423	GROSSER BUNTER SALAT TELLER DER SAISON an Hausdressing ^{3,7}	10,80 €
FITNESSTELLER:		
bunte Salate der Saison an Hausdressing ^{3,7}		
430	mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	16,90 €
432	mit Argentinischem Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter	24,90 €
428	SALATPLATTE „SALINENSEE“ an Hausdressing mit gebackenen Zanderknusperle im Bierteig ^{3,7}	16,90 €
◆		
476	WURSTSALAT mit Lyoner und Zwiebeln ^{1,3,5,7}	11,80 €
477	WURSTSALAT mit Lyoner, Emmentaler und Zwiebeln ^{1,3,5,7}	12,60 €



VEGETARISCH

404	PORTION KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln und einem bunten Salatteller ^{3,7}	16,30 €
407	BUNTER GEMÜSETELLER DER SAISON mit einem Spiegelei und Petersilienkartoffeln	16,50 €
309	ROTE BEETE GNOCCIS MIT BUNTEM WURZELGEMÜSE an pikanter Gorgonzolasauce	16,80 €
659	BURGER „SALINENSEE STYLE“ mit hausgemachtem Rinderpatty, Tomate ,Gurke, Zwiebel, Speck und Cheddarkäse, Kartoffelwedges und Salatgarnitur ^{3,5,7}	16,50 €



VOM WILD

328	HIRSCHGOULASCH mit Preiselbeerbirne Butterspätzle und einem bunten Salatteller ^{3,7}	24,80 €
-----	---	---------

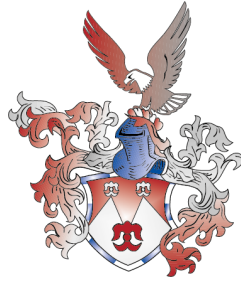
UNSER SCHWEINEFLEISCH AUS DER HEIMAT DER BESONDERE GENUSS.

von der Landwirtschaft Bernd Mink , Weigheim, Strohhaltung,
schonender tiergerechter kurzer Transport auf Stroh.

321	PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL mit Pommes frites	16,40 €
329	SCHWEINEFILET MEDAILLONS an Waldpilzrahmsauce Butterspätzle und einem bunten Salatteller ^{3,5,7}	25,90 €
655	HAUSGEMACHTER HACKBRATEN an Cognac-Pfefferrahmsauce Butterspätzle und einem bunten Salatteller ^{3,7}	16,40 €
338	HERZHAFTE RINDERROULADE mit Speck, Zwiebeln, Gurke + Senf, an Spätburgundersauce mit Marktgemüse und Schupfnudeln ^{3,5}	22,80 €
330	HÄHNCHENBRUSTFILET an roter Thai-Curry Sauce mit Cashew-Kernen, Karotten, Zuckerschoten und Basmatireis	21,90 €

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

492	PORTION FRISCHER STANGENSPIRGEL mit gemischtem Schinken,, Sce. Hollandaise und Kartoffeln	26,80 €
494	SCHWEINEFILET MEDAILLONS mit Stangenspargeln, Sce. Hollandaise und Kartoffelkroketten	29,60 €
496	NORWEGER LACHSMEDAILLON VOM GRILL mit Stangenspargeln, Bärlauchrahmsauce und Kartoffeln	30,90 €



VOM ARGENTINISCHEN ANGUS RIND

340 RUMPSTEAK VOM GRILL
an Cognac-Pfefferrahmsauce 29,80 €
Kartoffelkrapfen und einem buntem Salatteller ^{3,7}

327 SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 29,50 €
aus dem Rücken geschnitten
auf Käsespätzle und einem buntem Salatteller ^{3,7}

638 FILETSTEAK VOM GRILL 35,90 €
an „Cafe de Paris“ Sauce
Speckbohnen und Maccairekartoffeln ^{3,5}



FISCHGERICHTE

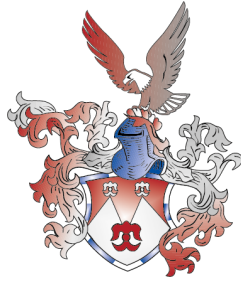
441 FORELLENFILETS 23,80 €
in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln
und einem buntem Salatteller ^{3,7}

447 KROSS GEBRATENE ZANDERFILETS 25,80 €
an Hummer-Dillrahmsauce
Blattspinat und feine Nudeln



FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

PORTION POMMES FRITES 4,50 €
PORTION BUTTERSPEÄTZLE MIT SAUCE 5,30 €
PORTION NUDELN MIT TOMATENSAUCE 5,30 €
PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES 9,80 €



DESSERTS

576	MOUSSE AU CHOCOLATE im Glas	5,50 €
555	PANNA COTTA im Glas mit Waldbeeren	5,80 €
577	BOURBON VANILLEEIS mit heißen Himbeeren	6,80 €
578	EINE TASSE ESPRESSO mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis	4,40 €
579	EINE TASSE ESPRESSO mit einer kleinen Creme brülée	4,90 €
572	WARME APFELKÜCHLE mit Zimtzucker Vanillesauce und einer Kugel Walnußeis	8,40 €
531	1 Kugel Eis oder Sorbet nach Auswahl	2,20 €