



Pfifferlingskarte:

Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Kracherle	4,80 €
Großer Blattsalat, mit frischer gebratene Pfifferlinge, Tomaten und Balsamico	11,50 €
Sahnepfifferlinge mit Semmelknödel	13,90 €
Rahmpfifferlinge mit gegrillten Speckstreifen und Bandnudeln	15,90€
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Pfifferlinge a la Creme, Spätzle	16,50 €
Geschmorte Bäckle vom Landschwein, in Rotweinsauce mit Kräuterpfifferlinge und Spätzle	17,60 €
Eingemachtes Kalbfleisch, mit Pfifferlinge gemüse und Nüdele	18,40 €
Gebratene Lachs, mit Sahnepfifferlinge und Semmelknödel	19,50 €
Gegrilltes Entrecote mit Speckpfifferlinge Kräuterbutter und Pommes frites	23,90 €

Salate und Vorspeisen:

Kleiner Salatteller wahlweise
mit Hausdressing - oder Joghurtdressing 5,50 €

Großer Salatteller mit Märkgräfler Salami
und Baguette 9,50 €

Unsere Suppen:

Rinderbouillon mit Kräuterflädle 4,50 €

Fischgerichte:

Gebratener Lachs mit weißer Champignonsauce
und Nudeln, gehobelter Bergkäse 15,90 €

Pochiertes Schollenfilet mit Rieslingsauce
auf Blattspinat und neuen Kartoffeln 15,40 €

Vegetarisch:

Kräuterpfannkuchen mit frischen Pfifferlingen
Tomaten und Bergkäse 11,80 €

Fleischgerichte

vom Schwein:

Cordon Bleu vom Schwein mit Gemüse
und Petersilienkartoffeln 14,80 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
und hausgemachten Spätzle 16,90 €

vom Kalb:

Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons
und hausgemachten Spätzle 17,90 €

Wiener Schnitzel mit Gemüse vom Markt
und Pommes frites 21,50 €

vom Rind:

Rinderzunge mit Madeira - Champignonsauce
Marktgemüse und Kartoffelkroketten 13,50 €

Geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersauce
mit Gemüse und Kartoffelpüree 13,90 €

Gegrilltes Entrecote mit Café de Paris Sauce
und Pommes frites 19,90 €

Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebelhaube, Pfeffersauce,
Gemüse und Gratinkartoffeln 25,50 €

Zum Abschluss was Süßes:

Thermengenuss:

Dreierlei Sorbets mit Früchten und Mark	6,20 €
--	--------

Kurschatten:

Schokoladenkuchen Vanilleeis und Espresso	6,90 €
--	--------

Süsse Quelle:

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	7,20 €
--	--------

Eiskarte:

Gemischtes Eis:

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis
mit Sahne 4,20 €
0,50 €

Eiskaffee:

Vanilleeis, Kaffee, Sahne 4,70 €

Eisschokolade:

Vanilleeis, Schokoladeneis, Kakao, Sahne 4,70 €

Cup Dänemark :

Vanilleeis, Sahne, Schokoladensauce, Sahne 6,50 €

Schwedenbecher:

Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör 6,70 €

Schwarzwaldbecher:

Schokoladen und Vanilleeis
Kirschen, Kirschwasser, Sahne, Schokoraspel 6,90 €

Erdbeerbecher:

Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne, frische Erdbeeren
Erdbeersauce 6,90 €

Heiße Liebe:

Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren 6,90 €

Unser Eisvergnügen:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt, Zitrone,
preis pro Kgl. 1,50 €

Unsere Sorbets:

Passionsfrucht, Himbeer, Erdbeer
Preis pro Kgl. 1,50 €