

Aschermittwoch 2026



Schnecken mit Kräuterbutter und Toast

6 Stck. 9,50

12 Stck. 16,80

frische Felsen Austern

mit Austernbrot und Zitrone

3 Stck. 10,50

6 Stck. 19,50

Miesmuscheln in Weißweinsauce und Gemüse oder Tomatensauce /Baguette

$\frac{1}{2}$ Portion 11,00 / Portion 18,80

Salate :

Bunter Salatteller der Saison

6,80

Kleiner Salatteller der Saison

4,80

Vorspeisen:

Thunfisch Tatar mit Avocado / Tomate / Zwiebeln /

Wasabi Mayonnaise / Baguette

18,50

Sashimi vom Thunfisch/ hausgemachter Teriyaki Sauce /gepickeltem Rettich

Wakame Salat (Japanischer Algensalat) / Gurkensushi

16,80

Jakobsmuscheln und Garnelen mit Avocado - Mangosalat / Baguette

14,80

gebeizte Eismeerforelle / Blattsalat / Senf – Dill-Sauce / Baguette

14,80

Gegrillter Oktopus mit Rucola Salat /Sc Rouille / Baguette

15,90

Klassischer Shrimps Cocktail mit Ananas und Champignon / Baguette

13,80

/

Suppen:

Flädlesuppe mit Schnittlauch

6,80

Badische Schneckensuppe mit Kracherle

6,80

Thaisuppe mit gebratenem Scampi

7,80

Hummerschaumsuppe mit Gamba und Zuckerschoten

8,50

Vegetarisch:

<i>Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salatteller der Saison</i>	13,80
<i>Hausgemachte Spinatknödel auf Waldpilzrahm / Parmesan- Schuppen</i>	15,90
<i>Gemüse Tart mit Blätterteig und Schmand an Salatgarnitur</i>	14,80

Innereien:

<i>Schwäbische Kutteln an Trollinger Soße mit Bratkartoffeln</i>	15,80
<i>Schwäbische Kutteln an Trollinger Soße mit Brot</i>	11,80
<i>geschnetzelte Rinderleber an TrollingersöÙle / Bratkartoffeln Salatteller der Saison</i>	21,80

Fleischgerichte

<i>Großer Salatteller der Saison mit gebratenen Putenstreifen / Baguette</i>	15,80
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt / Pommes Frites / Salatteller der Saison</i>	21,80
<i>Putensteak auf WaldpilzrahmsoÙe mit hausgemachten Spätzle und Salatteller der Saison</i>	21,80
<i>Pfeffersteak an einer CognacsoÙe, mit grünem und rosa Pfeffer, Pommes Frites und grüne Bohnen</i>	28,80
<i>Rehbraten an eigener SoÙe mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und verschiedene frische Salate</i>	28,80

Fischgerichte

Süßwasserfische:

<i>Lachsforellenfilet gebraten „ Müllerin Art“ mit Mandelbutter / Kartoffeln</i>	<i>24,80</i>
<i>Seesaibling gebraten auf Blattspinat / Rieslingsoße /Kartoffeln</i>	<i>25,80</i>
<i>Zanderfilet gebraten auf Trüffelnudeln, wildem Brokkoli / Rieslingsoße</i>	<i>28,80</i>

Meeresfische:

<i>Schollenfilet paniert mit Kartoffeln – Gurkensalat /Remouladensoße</i>	<i>19,80</i>
<i>Heilbutt -Filet unter der Kräuterkruste auf Wirsinggemüse Fischsoße / Kartoffeln</i>	<i>27,80</i>
<i>Kabeljau Filet gebraten mit Pack Joi /Safranschaum / Duftreis</i>	<i>27,90</i>
<i>Doraden Filet gebraten auf Rahmkohlrabi und Rotweinbutter/ Kartoffeln</i>	<i>30,80</i>
<i>Thunfischsteak gegrillt auf Ratatouille Gemüse und Tapenade / Duftreis /Krustentierschaum</i>	<i>32,80</i>

