

SPEISEKARTE

TAKE AWAY GERICHTE

MONTAG BIS SAMSTAG

11.00 - 20.30 UHR

SONN & FEIERTAGS

11.00 - 19.30 UHR

DIREKT
ONLINE
ODER
TELEFONISCH
BESTELLEN

DAS FRÜHLINGSMENÜ

DAS BESTE AUS DER REGION IN 3 GÄNGEN

VORSPEISE

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Paprika - Pilz - Sauté mit würzigem Speckschaum
und La Ratte Kartoffeln

DESSERT

Buttermilchcreme mit Rhabarber - Erdbeerkompott

Nusspesto | Vanillecreme

Menüpreis pro Person 37,00 €

Ab 2 Personen Buchbar im Warmhaltegerät

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.

TAGESGERICHTE

Dienstag 29. März	Hausgemachte Kräutergnocchi mit feinem Gemüse Kräuterrahmsoße Tagesdessert	15,50 €
Mittwoch 30. März	Lachsforellenfilet paniert auf Kartoffel - Gurkensalat hausgemachte Remoulade Tagesdessert	16,50 €
Donnerstag 31. März	Rinderfiletgeschnetztes in Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Freitag 1. April	Lachsforellenfilet im Bierteig gebacken Tomatensoße Petersilienkartoffeln Tagesdessert	18,50 €
Samstag 2. April	Saftige Albhähnchenbrust mit Rahmsoße feinem Gemüse Bandnudeln Tagesdessert	17,50 €
Sonntag 3. April	Auf der Haut gebratenes Forellenfilet nach Finkenwerder Art Speck & Zwiebel Rahmkartoffeln Tagesdessert	18,50 €
Montag 4. April	Gulasch vom heimischen Wild mit Preiselbeeren hausgemachte Spätzle Tagesdessert	15,50 €
Dienstag 5. April	Kartoffelrösti mit Scheiben von der Räucherlachsforelle Kräuter-Knoblauchdip Tagesdessert	16,50 €
Mittwoch 6. April	Forellenragout mit Kräuterrahmsoße Gemüse Bandnudeln Tagesdessert	15,50 €
Donnerstag 7. April	Kalbsrahmgeschnetztes mit Ehestetter Champignons hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Freitag 8. April	Fischnudelteller Lachsforellenstreifen gegrilltes Gemüse Bandnudeln Tagesdessert	17,50 €
Samstag 9. April	Mild geschmorter Braten vom Weiderind Karotten - Kohlrabigemüse Hausgemachte Spätzle Tagesdessert	18,50 €
Sonntag 10. April	Lachsforellenfilet im Kräuterknuspermantel mit Frischkäsedip Frühlingsgemüse Rahmkartoffeln Tagesdessert	19,50 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle	8,50 €
Kinderfisch – Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade und Rahmkartoffeln	8,50 €
Knusprige Forellennuggets mit Remoulade und Pommes Frites	7,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller

mit Rohkostsalaten | Kartoffelsalat | Blattsalat

6,30 €

Leichter Frühlingssalat

mit Hausdressing | Nüssen | Kirschtomaten | Croutons

9,80 €

Hausgemachte Champignon - Empanada auf schwäbische Art / Vegan

mit würzigem Chutney aus Mango | Avocado | Kirschtomaten | Paprika

11,50 €

Honauer Räucherfischvorspeise

Honauer Räucherlachsforelle auf Alblinsensalat | Wacholder geräuchertes Forellenfilet
würzige Forellenterrine mit kleinem Salatbukett

12,50 €

Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

4,50 €

Cremesuppe vom badischen Spargel

6,00 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLE

Salat „Fischerglück“

Honauer Räucherfische | gebratenes Lachsforellenfilet
Knackige Blattsalate mit Hausdressing | verschiedene Dips

16,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art

Hausgemachte Remouladensoße | Frühlingsgemüse | Honauer Rahmkartoffeln

21,00 €

Paniertes Lachsforellenfilet

Hausgemachte Remouladensoße | Frühlingsgemüse | Honauer Rahmkartoffeln

21,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter

Frühlingsgemüse | Honauer Rahmkartoffeln

22,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art

hausgemachte Kräuterbutter | Wintergemüse | Rahmkartoffeln

23,50 €

Gebratene Forelle nach Honauer Art mit Mandelbutter

und Honauer Rahmkartoffeln

20,20 €

Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art mit Speck & Zwiebeln

und Honauer Rahmkartoffeln

20,60 €

Heißgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

und Honauer Rahmkartoffeln

19,50 €

ZEIT FÜR FRISCHEN SPARGEL

Portion frischer Badischer Stangenspargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder Pellkartoffeln

24,50 €

Honauer Frühlingsforelle

Portion badischer Stangenspargel mit gebratenem Lachsforellenfilet
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder Pellkartoffeln

32,50 €

Spargel trifft Kalbsrücken

Portion badischer Stangenspargel mit Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterflädle oder Pellkartoffeln

34,50 €

VON DEN WIESEN DER REGION

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße

und hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 15,00 €

Lendchen vom heimischen Landschwein

Ehestetter Champignons in Kräuterrahm | hausgemachte Spätzle 21,50 €

60 Stunden bei 60 °C mild geschmorter Braten vom Albbüffel

Schmorsoße | Frühlingsgemüse | hausgemachte Spätzle 21,50 €

Saftiger Zwiebelrostbraten vom heimischen Albrind

Hausgemachte Röstzwiebeln | Spätzle | Salat 27,00 €

Wildschweinbraten aus der Keule – mild geschmort

Wildsoße | Ehestetter Rahmchampignons | hausgemachte Semmelknödel 22,00 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons

in Kräuterrahmsoße 13,00€

Schwäbische Bärlauch- Kässpätzle mit Röstzwiebeln

geriebener Bergkäse aus Münzdorf 12,50 €

VEGAN

Gelbes Curry

vom Blumenkohl, Karotte, Sellerie & Zuckerschoten
mit frischen Sprossen und Mie Nudeln 15,00 €

Badischer Stangenspargel mit geschmolzenen Kirschtomaten

und geschmorten La Ratte Kartoffeln 24,50 €

ZEIT FÜR BODENSTÄNDIGES

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Bratkartoffeln 13,00 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken | Schinkenwurst | Essiggemüse | Brot
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse | Sahnemeerrettich | Senf 14,00 €

DAZU Frisches Marktgemüse 6,00 €

Pommes Frites 4,75 €

Hausgemachte Spätzle 4,75 €

Hausgemachte Rahmkartoffeln 4,75 €

DESSERTS

Eigemachte Rhabarbersticks mit frischer Vanille,
gebackenen Nussstreuseln und weißem Schokomousse 9,00 €

Hausgemachtes Tiramisu – Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffeelikör | Kakao 8,50 €

Weißes Schokoladenmousse mit Brownie Stücken 5,50 €