

SOMMERKÄRTLE

VORSPEISE

Beef Tatar vom Albrinderfilet

mit gebratenen Pfifferlingen und Röstbrot

16,50 €

SALATGERICHTE

Wassermelone trifft Avocado - der vegane

Fruchtiger Salat mit Wassermelone | Avocado | Kirschtomaten
Balsamicocreme | hausgemachte Focaccia

18,90 €

Salat „Echt Wild“

Würzige Wildkräutersalate vom Keltenhof in Hausdressing
gebratene Pfifferlinge und Keulensteak vom heimischen Albreh
mit rotem Zwiebel Chutney

27,90 €

Leicht durch den Sommer

Saftige Brust von der Ohnastetter Hähnchenbrust
Strauchtomate | Mozzarella* | Frühlingslauch | Blattsalate

22,50 €

Steak Salat

Gegrilltes Rückensteak vom Albrind mit hausgemachter Kräuterbutter,
frischen Pfifferlingen mit Rohkost und Blattsalaten

32,50 €

Cesar Salat „Forellenhof Style“

Romana Salatherzen mit hausgemachtem Cesardressing
Geschmolzene Kirschtomaten | Croutons | gehobelter Parmesan
dazu in Pankobrösel gebratene Lachsforellenstreifen

23,50 €

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

(*) stammt nicht oder saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg

TAGESKARTE

TAGESGERICHTE

MONTAG

Auf der Haut gebratenes Lachsforellensteak

mit mediterranem Gemüse und Quark | Tagesdessert

16,50 €

DIENSTAG

Ragout vom heimischen Albreh mit Preiselbeeren

Spätzle | Tagesdessert

15,50 €

MITTWOCH

Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade

und Kartoffel - Gurkensalat | Tagesdessert

16,50 €

DONNERSTAG

Saftiger Braten vom der Bio Albpute

mit Tomatensoße und Nudeln | Tagesdessert

15,50 €

FREITAG

Gebratenes Forellenfilet nach Finkenwerder Art

mit Speck & Zwiebel, Rahmkartoffeln | Tagesdessert

16,50 €

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

(*) stammt nicht oder saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg