

# Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

## Suppen und Vorspeisen

Blumenkohl-Chili-Cremesuppe  
mit hausgebeizter Lachsforelle 6,50

½ Dutzend Alb-Weinbergschnecken  
aus dem Munderkinger Schneckengarten  
mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter überbacken  
dazu Toastbrot 8,90

## Hauptgänge

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Sauerrahm, Äpfel und Zwiebel  
dazu Salzkartoffeln 13,80

1 Dutzend Froschschenkel „Elsässer Art“  
an cremiger Weißweinsauce mit Gemüsestreifen und Kräutern  
dazu Baguette 15,90

1 Dutzend Froschschenkel in Bierteig, knusprig gebacken  
serviert mit hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise und Zitrone 15,90

Ganze Forelle „Müllerin Art“ gefüllt mit frischen Kräutern  
an einer Mandel-Zitronen-Butter  
dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat vom Buffet 18,90

Karpfen-Filet im Tempurateig gebacken  
auf süß-saurem Wokgemüse mit Mienudeln 18,80

„Seelachs-Burger“  
Seelachsküchle im Curry-Cashew-Brötchen  
mit roten Zwiebeln, Tomate, Zupfsalaten, rote Beete Sprossen  
und hausgemachter Mango-Curry-Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes 12,80

Scharf angebratene Lachsforellenwürfel  
mit Thymian-Knoblauch-Kartoffeln  
auf rahmigem Gemüse veredelt mit Krebsbutter 18,90

Gebratenes Seehechtfilet auf einem Kräuter-Risotto  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Wildkräuter-Emulsion 17,20

„Fischplatte für 2 Personen“  
Eine Auswahl unserer regionalen Edelfische  
mit einer Krebsbutter-Sauce  
dazu Blattspinat, Bratkartoffeln und Basmati-Reis 2 Personen 36,00