

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