


## Empfehlung:

Winzer Sekt mit Pflaumen Likör 6,20, Rhabarber Spritz 6,20  
Lillet Wild Berry 6,50, Winzer Sekt Weiß 5,40, Picon Biere 3,80,  
Winzer Sekt Rosè 5,40, Apfel-Birnen Most 2,50

## Vorne weg

 Feldsalat mit Speck und Kracherle	EUR 8,50
Kleiner bunter Salat	EUR 5,50
Schwarzwurzelsuppe	EUR 8,50
Kleine Schwarzwurzelsuppe	EUR 5,00
Markklößchensuppe	EUR 7,50
Kleine Markklößchensuppe	EUR 4,50

### Kleines Menü im Januar

Schwarzwurzelsuppe

\*\*\*

Pollo Fino mit geschmorten Tomaten  
und Butternudeln

\*\*\*

Kleine Creme Brullé, Espresso

EUR 29,50

## Hauptgerichte



2 Schweineschnitzel knusprig gebraten

mit Pommes Frites

EUR 16,50



Rostbraten wie der Chef ihn mag ( mit gedämpften  
Zwiebeln) hausgemachte Spätzle, kleines Gemüse

EUR 25,00



In Spätburgunder geschmortes Rinderbäckle mit  
kleiner Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle

EUR 23,50



Pollo Fino vom Kober Hof mit geschmorten Tomaten

( ausgelöste Hähnchenunterkeule) Salbei und

Butternudeln

EUR 19,50

### Meine Empfehlung



Rumpsteak mit Senfkruste, Gemüse vom Markt,

Kroketten

EUR 26,00



Unser Sauerbraten vom heimischen Rind mit Nudeln  
und Preiselbeeren EUR 21,50



2 Schweinemedallions mit frischen Champignons in  
Rahm, kleines Gemüse, hausgemachte Spätzle  
EUR 19,80



Ragout vom Reh und Hirschkalb mit, Rotkraut,  
Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren  
EUR 21,00



Rosa gebratenes Steak vom Hirschkalb, Rotkraut mit  
glasierten Äpfeln, Spätburgundersössele und  
hausgemachten Spätzle EUR 25,00



Filet von der Bachforelle als Schwarzwald Saltimbocca  
mit Blattspinat und Gorgonzola, feine Nudeln  
EUR 23,50