

löffelweise lecker - unsere Suppen:

Die von heute 5,5 €



Aus dem großen Suppentopf: 7,2 €
Bouillon mit Pfannkuchlestreifen
,Schwiegermutter's Art'



Freche, hausgemachte Gulaschsuppe 7,5 €

Vorspeisen:



Bunter Salatteller mit Rohkost 6,3 €

Gratinierter Ziegenkäse 10,5 €
mit Thymian-Honig auf Crostini, Salatbukett

Black Tiger – Garnelen 14 €
gebraten in Chili, Knoblauch und Olivenöl
mit Crostini

Tageskarte

Apero – Empfehlung

0,1 Kaiserstühler Gewürztraminer ‚ge‘eist‘ mit Minze	3,9 €
0,1 Badischer Winzersekt mit einem Schuss Holunderlikör	5,5 €
‚Red Bitter‘ – Soda oder Orange – alkoholfrei -	4 €

Vorspeisen:

Räucherlachs ‚Stockholm‘ mit Preiselbeer-Meerrettich und Reibedatschi	13,8 €
Jakobsmuschel auf Berglinsen-Salat mit Aprikose	14 €

Der Küchenchef empfiehlt heute:



Cordon bleu vom Qualivo – Schweinerücken gefüllt mit feinem Hinterschinken & Greyerzer Käse dazu Pommes frites	17,8 €
--	--------

Bunte Blattsalate mit gebrutzelttem Grillkäse und Melone	12 €
--	------

Käser – Spätzle mit 3 Käsen (Bergkäse, Appenzeller, Greyerzer) dazu Röstzwiebeln und Salatteller	14 €
---	------

Schwarzwälder Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Spätzle	25 €
--	------

Von der Kalbslyoner: Wurstsalat fein garniert mit Brot	10,8 €
--	--------

Heimat – Menü 23 €

Großmutter's Pfannkuchensuppe



Gefüllte Rinderroulade mit Senfsoße und Spätzle

‚Erdbeerzauber‘

Dessert:

Waffel mit heimischen Erdbeeren, Vanilleeis & Sahne	7,8 €
Erdbeersüppchen, Grand Marnier & Panna Cotta	7,8 €

Vier Löwen – Spezialitäten



Forellenfilet ‚Müllerin Art‘ 22 €
mit Kräuterkartoffeln und Salatteller



Landschaftspflege mit Messer & Gabel:
‚Boeuf Bourguignon‘ 18 €
Geschmorte Rinderschulter vom heimischen Weiderind
in frecher Burgundersoße mit abgeschmeltzen Spätzle

Rumpsteak (ca. 300Gramm) 31 €
mit Rotwein – Pfeffersoße, Pommes frites und Salatteller



Qualivo-Schweinerücken – Steak (ca. 300Gram) 24 €
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle, 25,8 €
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller

Liebe Gäste, aufgrund des geistigen Mehraufwandes,
Stress und Alter des Kochs, berechnen wir bei einer Umbestellung 2 €

Bitte melden Sie sich falls Sie von Allergien betroffen sind. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.