

Restaurant zum Seeblick



EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

Rumpsteak

unter der Kräuter-Senf-Kruste
dazu Speckkartoffeln und feines Gemüse

32,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

7,20

Spargelcremesuppe

7,20

VORSPEISEN

Gegrillte Garnelen

mit selbstgemachter Aioli

14,90

Ziegenfrischkäseröllchen im Filoteig

an bunten Blattsalaten

9,50

Gegrillte Peperoni

mit selbstgemachter Aioli gratiniert

6,50

Kleiner Gemischter Salat

6,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites 13,00

Spätzle mit Bratensauce

6,20

Kinderkäsespätzle

mit Röstzwiebeln 8,50

JETZT WIRD ES WILD

unsere Rotweinempfehlung:

Corbieres Rouge | Cave de Gruissan | Frankreich

0,2l 6,50

0,5l Karaffe 15,-

1l Karaffe 27,-

Wildschweinspieß mit Aioli gratiniert

Aus dem Wildschweinerücken mit Peperoni und Zwiebeln
auf Röstkartoffeln

22,00

Wildragout

mit selbstgemachten Haselnussspätzle

20,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale

mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und
mediterranem Kartoffelpüree

20,50

Wildmaultaschen

mit geschmolzenen Zwiebeln, Rotweinjus
und selbstgemachtem Kartoffelsalat

17,50



Liebe Gäste,

wir beziehen unser Wild ausschließlich aus regionaler Jagd
(Bammental und Umgebung).

Darum richtet sich die Verfügbarkeit unserer Wildgerichte
nach dem Wildangebot und den Schonzeiten.

Gerichte vom Rehwild gibt es daher nur von Mai bis Januar

FLEISCHGERICHTE

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse 26,50

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree,
Apfel-Chutney und Röstzwiebeln 25,00

Kaninchen in Estragon-Rahmsauce
auf Tagliatelle 25,00

Ochsenbacken an Rotweinjus
mit Wurzelgemüse und Meerrettich-Kartoffelpüree
20,50

Lucy`s Kochkäseschnitzel
mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet 19,50
dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /3,60 0,5l /5,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein
in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites 16,50

BEILAGEN UND EXTRAS

Portion

Pommes Frites /Bratkartoffeln / Spätzle
/Haselnussspätzle/Gemüse/Kroketten
5,-

Sauce 3,00

Salat oder Bratkartoffeln statt der Beilage des Gerichts 3,30

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Buntes Linsencurry mit gebackenen Kichererbsen

Vegan 18,50

Maultaschen mit Ziegenkäse, Feigen und Honig

auf gerahmten Wirsing

18,50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

12,90

FISCH

nach Tagesempfehlung

unsere Weinempfehlung:

Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich

5,30



Wir machen es möglich

Gerne können Sie bei uns auch kleinere Portionen bestellen.

Vegane Gerichte sind auf Anfrage ebenso möglich.

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Lassen Sie sich verwöhnen von selbstgemachten Törtchen aus
Meisterhand!



Lauwarmes Schokoladensoufflee
mit Vanilleeis
9,50

Erdbeer-Joghurt Parfait
mit Honigsträusel
9,50

Vanilleeis mit Bailey 's
6,50

Pralinentrio mit Espresso
7,50

Affogato al café
Kugel Vanilleeis mit Espresso
5,50

Sorbet nach Tagesempfehlung Schokoladeneis / Vanilleeis /
Walnusseis / Zitronensorbet / Cassissorbet
2,30