



Marinierte Blattsalate mit geräucherter Entenbrust mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, Brot	9,90
Ratatouille-Gemüse mit gratiniertem Lammpion Frischkäse aus Bio-Schafmilch, Brot	8,90

Emmersuppe 4,50 **Emmersuppe mit rosa gebratenem Lamm 6,50**

Menü I zu 19,90

Flädlesuppe
Truthahnsteak in Rahmsauce,
Spätzle und Salate
Dessert

Menü II zu 19,90

Flädlesuppe
Schweinerückensteak Schweizer Art
mit Kroketten und Salate
Dessert

**Geschnetzelte Hohenloher Lamminnereien, Sc. Provencale,
Wedgeskartoffeln und Salate 10,90**

**Hohenloher Lammrückenfilet und – steak rosa gebraten unter der
Kräuterkruste , Sc. Provencale, feines Gemüse und Kartoffelgratin 22,90**

Lammbraten mit Sc. Provencale, Kartoffelgratin und Ratatouille 15,90

Geschmelzte Maultaschen und Salate 8,50

1 Paar Saiten mit Unterroter Linsen und Spätzle 8,90

Zanderfilet gebraten auf Pestonudeln und Salate 15,90

Frisches Lachsfilet gebraten, Kräuterbutter und großer Salatteller 16,90

Frisches Lachsfilet gebraten an Kräutersauce, Reis und Salate 16,90

Naturparkteller 2018 und Radlerteller Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und buntem Salatteller
¼ 1 Willsbacher Schwarzriesling oder Apfelschorle 0,4l 14,-

Vegetarisch:

Frische Champignons a la creme, Semmelknödel und Salate 8,90

**2 St. Unterroter Emmerküchle auf Kräutersauce mit feinem Gemüse
und bunter Salatteller 10,90**



Schokoladenmousse mit frischen Früchten 6,90
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 4,50

Dessert-Variation mit gebrannter Karamelcreme 6,90

Toast Hawaii 6,90 Wurstsalat 6,90 Schweizer Wurstsalat 7,60