

## Vorspeisen / Salate

€

Handgeschnittenes Rindertatar vom Rinderfilet 80g mit geröstetem Schwarzbrot und Wachtelei (aw, ar, ad, ag, c, fw, h, i, l)	10,-
Feldsalat mit eingelegten Rotweibirnen, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen (fw, h, i)	14,50
"Blaue Zipfel" aus dem Wurzelsud (2 Stück) mit geriebenem Meerrettich und Brot (aw, ar, ad, ag, fw, g, h, i)	9,50
Gebrautes Fischfilet an Blattsalaten mit Kernen (fw, h, i, l)	19,50
Gebraute Rinderfiletscheiben an Blattsalaten mit Kernen (fw, h, i)	20,50

## Suppen

€

Leberknödelsuppe (aw, b, c, g, h, i)	8,-
Kartoffelsuppe (b, g, i)	8,-

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger  
Alle Soßen sind glutenfrei

# Fischgerichte

€

Fische aus unserem Bassin, von der Fischzucht Müller aus Birkenfeld,  
serviert mit Dampfkartoffeln und Salat

Ganze Forelle aus dem Blausud (b, g, h, i, l)	28,-
Ganze Forelle nach Müllerinart (aw, b, h, i, l)	28,-

dazu empfehlen wir:

Portion geriebener Meerrettich	2,-
Portion Sahnemeerrettich <sup>6</sup> (b, i)	3,-
Portion zerlassene Butter (b)	3,-

\* \* \*

Pochiertes Wallerfilet aus dem Wurzelsud	29,-
mit Dampfkartoffeln und frischem Meerrettich (b, g, i, l)	

## Vegetarische Gerichte €

Käsesemmelknödel	19,50
mit Rote-Beete-Gemüse und Salat (aw, b, c, g, h, i)	
Kartoffelplätzchen mit Ziegenkäse gratiniert,	19,50
Rahm-Spinat, eingelegter Birne und Salat (b, c, g, h, i)	

## Fleischgerichte €

Gebratene Maispouardenbrust	27,-
mit Sherrysoße, Vanillekarotten und Kartoffelplätzchen (b, c, d, g, i)	
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale	27,50
mit Kartoffelsalat und Salat (aw, c, d, g, h, i, l)	
Gekochter Kalbstafelspitz	27,-
mit Meerrettichsoße <sup>6</sup> , Wirsinggemüse, Dampfkartoffeln und Preiselbeeren (b, g, h, i)	
Ein Paar fränkische Bratwürste	17,-
mit Rotwein-Schalottensoße, Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln (b, d, g, h, i)	
"Blaue Zipfel" aus dem Wurzelsud (4 Stück)	16,-
mit geriebenem Meerrettich und Brot (aw, ar, ad, ag, fw, g, h, i)	

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger  
Alle Soßen sind glutenfrei

# Desserts

€

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Ananasragout (aw, b, c, i)	13,-
Rumtopf mit Vanilleeis (b, c, i)	13,50
Drei Kugeln Eis vom Bauernhof Götz aus Röhlein (b, c, fh, fw,)	9,-
Kleines Gedeck Süße Kleinigkeit mit einer Tasse Espresso (x)	7,20
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso (b, c)	5,80
Drei Stück Käse (100g) Coulommier fermier petit - Weichkäse Wildblumenkäse - halbfester Rohmilchkäse Blaue Stunde - Blauschimmelkäse vom Maitre Affineur Waltmann mit Preiselbeeren und Brot (aw, ar, ad, ag, b, fw, i)	11,50

aw= Weizen / ar= Roggen / ag= Gerste / ah= Hafer / ad= Dinkel / ak= Kamut / ahy= Hybridstämme / b= Milch / c= Eier /  
d= Soja / e= Erdnüsse / fm= Mandeln / fh= Haselnuss / fw= Walnuss / fk= Kaschunuss / fp= Pecannuss / fa= Paranuss /  
fi= Pistazie / fma Macadamianuss / fq= Queenslandnuss / g= Sellerie / h= Senf / i= Schwefeldioxid & Sulfite/  
k= Krebstiere / l= Fisch / m= Sesamsamen / n= Lupine / o= Weichtiere / x= Allergene in Absprache mit dem Service

4= konserviert / 6= geschwefelt / 8= mit Phosphat

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger  
Alle Soßen sind glutenfrei