

## Vorspeisen / Salate

€

### Lammterriner

16,-

mit weißen Bohnen Mousse, getrockneten Tomaten  
und Bärlauch Pesto (aw, b, h, i)

### Blattsalat

14,-

mit Hartkäsespännen, Gemüsechips, Kernen  
und Bärlauch-Schmand 🍄 (b, h, i)

### "Blaue Zipfel" aus dem Wurzelsud (2 Stück)

9,-

mit geriebenem Meerrettich und Brot (aw, ar, ad, ag, fw, g, h, i)

### Gebrautes Fischfilet

18,50

an Blattsalaten mit Kernen (fw, h, i, l)

### Gebraute Rinderfiletscheiben

19,50

an Blattsalaten mit Kernen (fw, h, i)

## Suppen

€

### Leberknödelsuppe (aw, b, c, g, h, i)

7,50

### Bärlauchsuppe 🍄 (aw, b, g, i)

7,50

🍄 = Vegetarisch / 🌱 = Vegan  
Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger  
Alle Saßen sind glutenfrei

# Hauptgerichte

€

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)	20,50
Ganze Forelle nach Müllerinart (aw, b, h, i, l)	27,50
Halber Karpfen aus dem Blausud (b, g, h, i, l)	26,50
Halber Karpfen nach Müllerinart (aw, b, h, i, l)	25,50

dazu empfehlen wir:

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

\* \* \*

Bärlauch-Semmelknödel 10,50



mit Tomatenragout, Hartkäsespinnen und Salat 🍄 (aw, b, c, g, i)

Gebratene Römische Nocken

mit Zitronen-Kokos-Mandelsoße, Spinat und Salat 🌱 (aw, fm, h, i)

🍄 = Vegetarisch / 🌱 = Vegan  
Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger  
Alle Soßen sind glutenfrei

Hauptgerichte	€
<p>Geschmorter Lamnbraten  mit Rotweinsauce, Schnippelbohnen, Birnenwürfeln,  und Bärlauch-Semmelknödel (aw, b, c, g, i)</p>	29,-
<p>Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale  mit Kartoffelsalat und Salat (aw, c, d, g, h, i, l)</p>	28,-
<p>Gekochter Kalbstafelspitz  mit Meerrettichsauce<sup>6</sup>, Wirsinggemüse,  Dampfkartoffeln und Preiselbeeren (b, g, i)</p>	27,50
<p>Ein Paar fränkische Bratwürste  mit Rotwein-Schalottensauce, Wirsinggemüse  und Dampfkartoffeln (b, d, g, h, i)</p>	16,50
<p>"Blaue Zipfel" aus dem Wurzelsud (4 Stück)  mit geriebenem Meerrettich und Brot (aw, ar, ad, ag, fw, g, h, i)</p>	15,-

 = Vegetarisch /  = Vegan  
Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger  
Alle Saucen sind glutenfrei

# Desserts

€

Crème brûlée mit Himbeerkompott und Schokoladenerde 🍷 (aw, b, c, i)	11,50
Drei Kugeln Eis vom Bauernhof Götz aus Röhlein 🍷 (b, c, fh, fw)	9,-
Kleines Gedeck Süße Kleinigkeit mit einer Tasse Espresso (x)	7,30
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 🍷 (b, c)	5,90
Drei Stück Käse (100g) Camembert de Bufflonne - Weichkäse Allgäuer Bergkäse - Hartkäse / Rohmilch Blu de Cacao de Rum - Blauschimmelkäse / Rohmilch vom Maitre Affineur Waltmann mit Preiselbeeren und Brot (aw, ar, ad, ag, b, fw, i)	12,-

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

6= geschwefelt

🍷 = Vegetarisch / 🌱 = Vegan

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger

Alle Saßen sind glutenfrei