

Restaurant zum Seeblick



EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

REHRÜCKEN IM HASELNUSSMANTEL

MIT MACAIREKARTOFFELN,
SAISONALEM GEMÜSE & KIRSCHJUS

29,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

VORSPEISEN

Tintenfisch vom Grill

mit Knoblauch und Olivenöl (nach kroatischer Art)

13,00

Caprese von Büffelmozzarella

mit Strauchtomaten und selbstgemachtem Pesto

8,50

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig

mit Blattsalaten, Haselnuss und Honig

7,50

Kleiner Gemischter Salat

5,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites 11,50

Spätzle mit Bratensauce

5,50

Kinderkäsespätzle

mit Röstzwiebeln 7,50

JETZT WIRD ES WILD

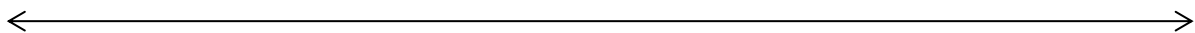
unsere Rotweinempfehlung:
Nero d'Avola | Cusomano | Italien
0,2l 8,10

Rehrücken im Haselnussmantel
mit Macairekartoffeln, saisonalem Gemüse und Kirschjus
29,00

Wildragout
mit selbstgemachten Haselnussspätzle
18,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und
mediterranem Kartoffelpüree
18,50

Wildmaultaschen
mit geschmolzenen Zwiebeln, Rotweinjus
und selbstgemachtem Kartoffelsalat
15,50



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

Rumpsteak

unter der Pfeffer-Senf-Kruste
mit Speckkartoffeln und feinem Gemüse
29,00

Zwiebelrostbraten

an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse 21,50

Lucy`s Kochkäseschnitzel

mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet 17,50
dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /3,60 0,5l /5,50

Rindfleischsalat

mit Paprika und Cornichons an Röstkartoffeln
16,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein

in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites 14,50

BEILAGEN UND EXTRAS

Portion

Pommes Frites /Bratkartoffeln / Spätzle /Haselnussspätzle/Gemüse
4,50

Sauce 2,50

Salat oder Bratkartoffeln statt der Beilage des Gerichts 3,00

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Pasta Arrabbiata

mit Tomaten, Oliven, Paprika und Chili
(Vegan) 11,50
(wahlweise mit Roastbeef streifen 16,50)

Selbstgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat
11,50

FISCH

Fischgericht 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!



Crème brûlée

7,10

Palatschinken

mit Walnussfüllung und Walnusseis

9,50

Schokoladeneclair

mit Vanilleeis und Karamellsauce

8,50

Dreierlei Pralinen

mit Espresso

6,50

Vanilleeis mit Bailey 's

5,90

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90

Sorbet nach Tagesempfehlung / Schokoladeneis / Vanilleeis /
Walnusseis

2,10