

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung unseres Küchenchefs

Plankstädter Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Nusskartoffeln
18,50

~

Kalbsleber mit Kartoffelpüree,
Apfel-Birnen-Chutney und Röstzwiebeln
21,50

VORSPEISEN

Bärlauchcremesüppchen
5,50

Ragout von Weinbergschnecken
mit Pernot und Estragon dazu
selbstgemachte Bärlauchseelen
12,50

Spargelcremesüppchen
vom Plankstädter
Stangenspargel
5,50

Kleiner gemischter Salat
4,50

Gebackener Ziegenkäse
im Filoteig mit Blattsalaten,
Haselnuss und Honig
7,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel
mit Pommes frites
7,50

Kinderkäsespätzle
mit Röstzwiebeln
5,50

Spätzle mit Bratensauce
4,50

Gerne servieren wir auf
Wunsch die Kinderessen
im Voraus. Bitte teilen Sie
dies unserem Personal mit.



FLEISCHGERICHTE

Geschmortes Kaninchen

in Estragon Sauce mit Wurzelgemüse
und Butternudeln

19,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein

in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites

13,50

Lucy`s Kochkäseschnitzel

mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet

16,50

Rumpsteak vom Weide Rind

unter Bärlauch-Butter-Kruste auf
feinem Gemüse und Speckkartoffeln

27,50

Zwiebelrostbraten

an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse

21,50

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Plankstädter Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise und Nusskartoffeln

18,50

Bunte Spargelpfanne

mit selbstgemachten Bärlauchgnocchis und Parmesan

16,50

Selbstgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

11,50

Fangfrische Seeblickforellen.

Rotfleischig, aus der der Reilsheimer Quelle,

in Mandelbutter

mit Schmorgurken und Kartoffeln

24,50



Wir machen es möglich

Gerne können Sie bei uns auch kleinere Portionen bestellen.

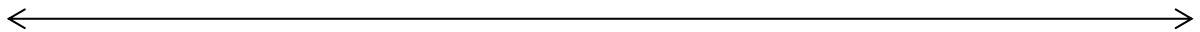
Vegane Gerichte sind auf Anfrage möglich.

JETZT WIRD ES WILD

Ragout vom Schwarzwild
mit selbstgemachten Haselnussspätzle
19,50

Selbstgemachte Wildmaultaschen
mit geschmolzenen Zwiebeln und Salatbouquet
14,50

Wildschweinbraten an Preiselbeerjus
mit Macairekartoffeln und Wirsing mit Cranberrys
18,50



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

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Lassen Sie sich verwöhnen von selbstgemachten Törtchen
aus Meisterhand!

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit flüssigem Schokoladenkern aus feinsten
Valrhonaschokolade
mit Vanilleeis

7,90

Crème brûlée

7,10

Mousse au Chocolat Törtchen

mit roten Früchten

6,20

Mango-Maracuja Crèmeaux

in feinem Mandelsable

6,20

Praline trifft Espresso

3 selbstgemachte Pralinen mit heißem Espresso

6,50

Vanilleeis mit Bailey 's

5,90

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90

Kugel Zitronensorbet (vegan) /Schokoladeneis / Vanilleeis

2,10