

Restaurant zum Seeblick



EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

Rehrücken im Haselnussmantel mit
selbstgemachten Gnocchi an
Sauerkirschjus und
winterlichem Gemüse
34,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

Reilsheimer Kürbiscremesuppe

6,50

VORSPEISEN

Tintenfisch vom Grill

mit Knoblauch und Olivenöl (nach kroatischer Art)

13,00

Gebackene Blutwurst

auf buntem Linsensalat und Dijonsenf-Dip

8,50

Feldsalat mit Speck und Croutons

an Himbeerdressing

8,50

mit selbstgeräucherter Gänsebrust

12,50

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:

Corbieres Rouge | Cave de Gruissan | Frankreich

0,2l 6,50

0,5l Karaffe 15,-

1l Karaffe 27,-

Rehrücken im Haselnussmantel

mit selbstgemachten Gnocchi an Sauerkirschjus und winterlichem
Gemüse

34,00

Wildragout

mit selbstgemachten Haselnusspätzle

18,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale

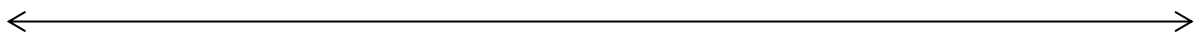
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und
mediterranem Kartoffelpüree

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

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse 22,50

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree,
Apfel-Chutney und Röstzwiebeln
22,50

Saltim Bocca vom Maishähnchen
auf Kürbistagliatelle
19,50

Ochsenbacken an Rotweinjus
mit Wurzelgemüse und Meerrettich-Kartoffelpüree
18,50

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

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

Selbstgemachte Kürbisgnocchis
mit Ofenkürbis und gerösteten Kürbiskernen
16,50

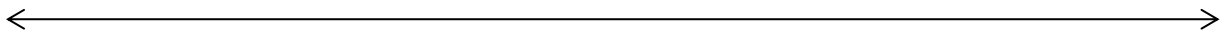
Semmelknödel
an gemischten Pilzen in Rahm
12,00

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!



Kürbiskern-Karamell-Parfait
im Baumkuchenmantel
mit Hokkaidoeis und Gewürzbirne
9,50

Crème brûlée
7,10

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 Cassis / Schokoladeneis / Vanilleeis /
Walnusseis**
2,10