

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung unseres Küchenchefs

Gänsebraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen
und Karamellmaronen

34,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

6,50

Reilsheimer Kürbiscremesüppchen

mit Öl und Kernen

6,50

VORSPEISEN

Tintenfisch vom Grill

mit Olivenöl, Knoblauch und gerösteten Koriandersamen
auf Kürbispüree

12,50

Feldsalat mit Speck und Croutons

an Himbeerdressing

8,50

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig

mit Blattsalaten, Haselnuss und Honig

7,50

Kleiner Gemischter Salat

4,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites 8,50

Spätzle mit Bratensauce

5,50

Kinderkäsespätzle

mit Röstzwiebeln 7,50

JETZT WIRD ES WILD

unsere Rotweinempfehlung:

Corbieres cuvee | Cave de Gruissan | Aude –Frankreich

6,50

Rehrücken im Haselnussmantel

mit Sauerkirschjus und Kürbisgnocchis

29,50

Wildragout

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

18,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale

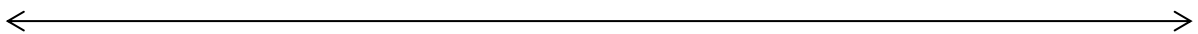
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und

mediterranem Kartoffelpüree 18,50

Ravioli vom Reh

mit Austernseitlingen und Egerlingen

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

FLEISCHGERICHTE

Geschmortes Kaninchen

in Estragon Sauce mit Wurzelgemüse
und Butternudeln 19,50

Zwiebelrostbraten

an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse 21,50

Geschmorte Ochsenbacken

mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree 18,50

Lucy`s Kochkäseschnitzel

mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet 16,50
dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /3,60 0,5l /5,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein

in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites 13,50

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

Kürbisgnocchis

mit geschmortem Muskatkürbis und saisonalem Gemüse

16,50

Selbstgemachte Semmelknödel

mit sautierten Pilzen in Rahm

13,50

Rote Bete-Risotto

mit Honig, gerösteten Kernen und Ziegenkäse

(auch Vegan)

13,50

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

Mousse von belgischer Schokolade

mit rotem Fruchtkonfit

8,50

Dreierlei Pralinen

mit Espresso

6,50

Vanilleeis mit Bailey 's

5,90

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90

Kugel Feigensorbet (vegan)/ Brombeersorbet (vegan) /
Schokoladeneis / Vanilleeis

2,10