

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung des Küchenchefs

Rumpsteak vom Namibiarind

unter Pfeffer Senf Kruste
mit feinem Gemüse und
Speckkartoffeln

29€

SUPPEN UND SALATE

Gelbes Paprikaschaumsüppchen

mit Bruschetta

7,20

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

7,20

VORSPEISEN

Lauwarmer Tintenfischsalat

mit Kartoffeln Kapern und Staudensellerie

12,50

Roastbeef und Kräutersaitlinge vom Grill

an bunten Blattsalaten

19,50

Kleiner Gemischter Salat

mit Croutons und gerösteten Kernen

6,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites 13,00

Spätzle mit Bratensauce

6,20

Kinderkäsespätzle

mit Röstzwiebeln 8,50

JETZT WIRD ES WILD

unsere Rotweinempfehlung:

Corbieres Rouge | Cave de Gruissan | Frankreich

0,2l 6,50

0,5l Karaffe 15,-

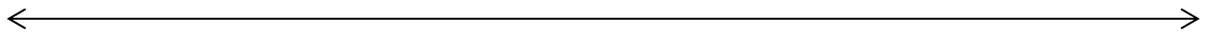
1l Karaffe 27,-

Sauerbraten von Schwarzwild
mit Kartoffelklößen und Rotkraut
25,50

Wildragout vom heimischen Wild
mit Semmelknödel und Rotkohl
21,50

Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und mediterranem
Kartoffelpüree
21,50

Wildmaultaschen
mit geschmolzenen Zwiebeln, Rotweinjus
und selbstgemachtem Kartoffelsalat
17,50



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

Barbarie Entenbrust an Orangensauce
an Kartoffelgratin mit Glacierten Möhren
25,50

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse
26,50

Gebackene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, Apfelchutney und Röstzwiebeln
22,50

Lucy`s Kochkäseschnitzel
mit selbstgemachtem Odenwälder Kochkäse,
Bratkartoffeln und Salatbouquet
19,50

dazu empfehlen wir Apfelwein 0,25l /3,60 0,5l /5,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein
in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites
16,50

BEILAGEN UND EXTRAS

Portion

Pommes Frites /Bratkartoffeln / Spätzle
/Haselnussspätzle/Gemüse/Kroketten
5,-

Sauce 3,00

Salat oder Bratkartoffeln statt der Beilage des Gerichts 3,30

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Rote Beete Risotto mit Kräutersaitlingen

Vegan 16,50

Steinpilzravioli

mit Parmesanschaum und frischem Rucola

21,50€

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

14,90

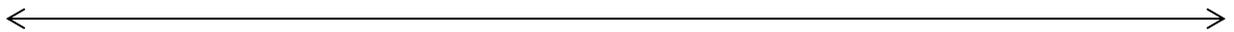
FISCH

Fisch nach Tagesempfehlung

unsere Weinempfehlung:

Chardonnay | Cave de Gruissan | Frankreich

5,30

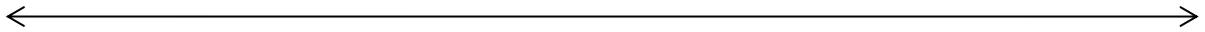


Wir machen es möglich

Gerne können Sie bei uns auch kleinere Portionen bestellen.

Vegane Gerichte sind auf Anfrage ebenso möglich.

SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE



Whskytarte

6,50

Tarte au Citron

6,50

Schokoladeneclair

6,50

Drei verschiedene Macarons mit Espresso

7,50

Vanilleeis mit Bailey 's

6,50

Pralinentrio mit Espresso

7,50

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

5,50

Zitonensorbet / Cassissorbet

Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis

2,30