

# *Restaurant zum Seeblick*



## EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

### Rumpsteak

unter der Kräuter-Senf-Kruste  
dazu Speckkartoffeln und feines Gemüse

32,00

## SUPPEN

### Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Rindfleisch

7,20

### Bammentaler Bärlauchcremesuppe

7,20

## VORSPEISEN

### Gegrillte Garnelen

mit selbstgemachter Aioli

14,90

### Gebackenes Bärlauch-Frischkäseröllchen

an bunten Blattsalaten

8,50

### Gegrillte Peperoni

mit selbstgemachter Aioli gratiniert

6,50

### Kleiner Gemischter Salat

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,-

## Wildschweinspieß mit Aioli gratiniert

Aus dem Wildschweinerücken mit Peperoni und Zwiebeln  
auf Röstkartoffeln

22,00

## Wildragout

mit selbstgemachten Haselnussspätzle

20,50

## Geschmorte Wildschweinschulter in Sauce Provençale

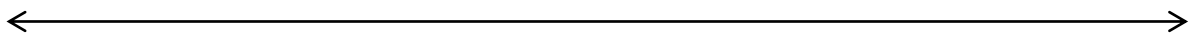
mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und  
mediterranem Kartoffelpüree

20,50

## 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

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

Gebratene Kalbsleber  
mit Kartoffelpüree,  
Apfel-Chutney und Röstzwiebeln 25,00

Kaninchen in Estragon-Rahmsauce  
auf Tagliatelle 25,00

Ochsenbacken an Rotweinjus  
mit Wurzelgemüse und Meerrettich-Kartoffelpüree  
20,50

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

Buntes Linsencurry mit gebackenen Kichererbsen  
Vegan 18,50

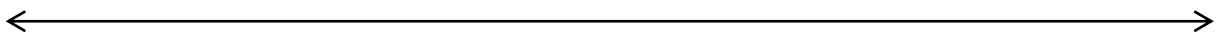
Maultaschen mit Ziegenkäse, Feigen und Honig  
auf gerahmten Wirsing  
18,50

Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat  
12,90

## 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

Lassen Sie sich verwöhnen von selbstgemachten Törtchen aus  
Meisterhand!



Lauwarmes Schokoladensoufflee  
mit Vanilleeis

9,50

Creme brulee

7,90

Orangen-Schokoladen-Parfait  
im Biskuitmantel mit confierten Kumquats

9,50

Vanilleeis mit Bailey 's

6,50

Pralinentrio mit Espresso

7,50

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

5,50

Sorbet nach Tagesempfehlung Schokoladeneis / Vanilleeis /  
Walnusseis / Zitronensorbet / Cassissorbet

2,30