



Sonntagskarte

Aperitif 0,1 l

Sekt Chardonnay / Brut

€ 4⁹⁰

Prisecco / Fruchtig / Alkoholfrei

€ 4⁹⁰

Haus-Aperitif 0,2 l

Limoncello Spritz / Sekt / Limoncello

€ 6⁹⁰

Suppen

Kaltes Gurkenschaumsüppchen

Sauerrahm / Rosa Beeren

€ 9⁵⁰

Maultäschle / Rinderbouillon

€ 8⁹⁰

Salate / Vorspeisen

Marktfrische Salatvariation

Rohkostsalate / Blattsalate

hausgemachtes Dressings

€ 8⁹⁰

Kleine Salatbowle

Rohkostsalate / Blattsalate

€ 6⁹⁰

Eine Maultasche / Kartoffelsalat

€ 9⁹⁰

Duett Honauer Lachsforelle

gebeizt / gebraten / Kartoffelrösti / Sour Creme

Vorspeise € 16⁹⁰ / Hauptgang € 26⁹⁰



Menüempfehlung € 39⁹⁰

Kräuterflädle / Rinderkraftbrühe

Bäckchen vom Landschwein / Trollingerjus / Spätzle

Dessertgenuss / im Weckglas

Saisonaler Genuss

Waldfrische Pfifferlinge

leichte Kräutersauce / Serviettenknödel

€ 24⁹⁰

dazu empfehlen wir

Lachsforelle

+ € 13⁹⁰

180g Rumpsteak

+ € 14⁹⁰

Wiener Schnitzel

+ € 14⁹⁰

Hirschragout / Wacholderrahmsauce / Spätzle

€ 25⁹⁰

Lammrücken / Kräutermantel

€ 37⁹⁰

Thymiansauce / Speckbohnen / Rösti

Wiener Schnitzel

€ 27⁹⁰

Kalbsrücken / Preiselbeeren / Pommes frites

Vegan

Veganer Sommer- Burger

€ 22⁹⁰

Süßkartoffel- Erbsen-Patty / Guacamole /

Spitzpaprika / Sprossen / Pommes frites



Hauptgerichte

Ruiter Zwiebelrostbraten

€ 29⁹⁰

Trollingersauce / Maultasche / Bratkartoffeln

Honauer Lachsforelle / Gebraten

€ 26⁹⁰

Mandelbutter / Kräuterkartoffeln

Cordon bleu

€ 21⁹⁰

*Schweinerücken / Hohenloher Bauerschinken
würziger Bergkäse / Pommes frites*

Hausgemachte Maultaschen

€ 17⁹⁰

Zwiebel-Speckschmelze / Kartoffelsalat / Blattsalate

Gesottener Tafelspitz / Alb Rind

€ 24⁹⁰

Meerrettichsauce / Rote Beete / Kräuterkartoffeln

Geschnetzelte Kalbsleber

€ 24⁹⁰

Sauerrahmsauce / Spätzle

Beilagen zu den Hauptgerichten

Kleine Salatbowle

€ 6⁹⁰

Rohkostsalate / Blattsalate

½ Portion Rahmpfifferlinge

€ 12⁹⁰

als Beilage

Zur Einsicht der allergenen Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.