

Unsere Vorspeisen

Tagessuppe 4,20 €

Bouillabaisse 17,80 €

Forellenhof Teller

mit hausgeräuchertem Lachs, Forelle, Bachsaibling und Aal,
dazu Meerrettich und Salat.

Für zwei Personen 60 €

Gemischter Rohkost Teller

nach Saison 5,50 €

Straßburger Gänseleber

mit geröstetem Brot und Gelee 15 €

Weinbergschnecken

im Schneckenhäuschen 8,80 €

Unsere Forellenhof Fischspezialitäten

Fangfrische Bachforelle

...“Blau“ im Wurzelsud 13,80 €

...in Butter gebraten 13,80 €

...mit Mandelbutter 14,80 €

... in der Folie mit Kräutern und Gemüse 14,80 €

Bachsaibling

...“Blau“ im Wurzelsud pochiert 16,80 €

...in Butter gebraten 17,80 €

...in Mandelbutter gebraten 18,80 €

Aus dem hauseigenen Räucherofen

Fangfrische Forelle

mit Salatgarnitur und Sahnemeerrettich 14,80 €

Fangfrischer Bachsaibling

mit Salatgarnitur und Sahnemeerrettich 18,80 €

Aal (100 gr)

mit Salatgarnitur und Sahnemeerrettich **18€**

*Zu alle Fischspezialitäten reichen wir ihnen
Salzkartoffeln, Nudeln oder Butterreis.*

Weiter Fischgerichte

Trio von Seeteufel

mit Jakobsmuscheln und Lachsfilet auf Krustentierschaum **24,50 €**

Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

am Spieß mit Gemüse und Zitronenbutter **25 €**

Gegrilltes Lachs Filet

mit Gemüsejulienne und Champagnersoße **19 €**

Forellenmenü

Rahmsüppchen

von der Räucherforelle mit frischen Kräutern

Fangfrische Bachforelle in Mandelbutter

dazu Petersilienkartoffeln

Profiterolen

mit Vanilleeis und heißer Schokoladensoße

pro Person 24 €

Unsere Fleischgerichte

Rumpsteak vom Grill

mit Soße nach Wahl :

Pfeffersoße, Bearnaise oder Kräuterbutter,

dazu Gemüsebukett und Pommes Frites **18,50 €**

Lammcarré

im Ofen rosa gegart mit einer Parmesan und Kräuterkruste,

Thymianjus und Gemüse der Saison **24 €**

Entenbrust

in Honig und Soja Jus, dazu Gemüse der Saison **19 €**

Unsere Wildgerichte

Rosagebratener Rehrücken

auf sautierten Waldpilzen mit einer pikanten Rotweinsauce **28 €**

Wildragout der Saison

in Rotweinsauce, mit Waldpilzen und Butterspätzle **17,80 €**

Zu allen Gerichten haben Sie als Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Butterspätzle, Bandnudeln, Reis oder Kroketten.

Für unsere vegetarischen Gäste

Großer Gemüseteller mit Reis 10,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Champignonrahmsauce 10,50 €

Für unsere Kleine Gäste (bis 8 Jahre)

Supermann

Chicken Nuggets mit Pommes **6 €**

Astérix

Spätzle mit Rahmsauce **6 €**

Kleine Fee

Gekochter Schinken mit Pommes **6 €**

Desserts

Café Gourmand

ein Espresso mit kleinen Köstlichkeiten **7 €**

Crème Brûlée

mit frische Vanillebourbon **6,80 €**

Profiteroles

gefüllt mit Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce **6,50 €**