Unsere beliebten Klassiker

Vorspeisen

Badische Flädlesuppe 7,50

Kappler Kräuterrahmsuppe

8,50

Mini-Blattsalat 5

Gemischter Salat 8,50

Krustentier-Schaumsuppe
mit Scampi 11,50

Vegetarisch

Bunte vegetarische Variation mit Spinat-Ricotta-Ravioli, Polenta-Ecken, Baby-Linsen & diverses Marktgemüse,
Champignon-Rahmsauce (extra)
28,50

Fisch

Forellenzucht Meyele, Dreisamtal
Schwarzwälder Forellenfilets in Mandelbutter
gebraten, Salzkartoffeln, junger Blattspinat 32

Fleisch

Unser „Förstertöpfle“: Medaillons vom Schwein in Champignon-Rahmsauce auf hausgemachten Spätzle und gebratener Speckscheibe 28,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (vom Weide-Rinderrücken) „rosa gebraten“ mit gebackenen Zwiebeln, Burgundersauce, hausgemachte Spätzle 34,50

Panierte Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren (extra), Kappler Bratkartoffeln (wahlweise mit Burgunder- oder Rahmsauce) 28,80

Panierte Schweinerücken-Schnitzel mit Pommes frites
(wahlweise mit Burgunder- oder Rahmsauce) 22,80

Salat

Großer Salat mit diversen Rohkost-Salaten & unserem Kartoffelsalat
15,50 **wahlweise mit**
- hausgemachten Kalbfleisch-Maultaschen „abgeschmelzt“
21,50

- zwei kleinen Rumpsteaks & hausgemachter Kräuterbutter (extra) 33,50 - gebratenen Edelfischen & Sauce Riesling (extra) 33,50

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahren)

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce 7,20

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites <u>oder</u> Spätzle 10,50 *„Heidi* - Kalbsrahmschnitzele in Rahmsauce mit Spätzle & Karotten 15,80