

Zeit zum Genießen

APERITIF-EMPFEHLUNG:

Ein Glas Ausecco von Neuhausen mit einem Spritzer Casis oder pur
 0,1l EUR 3,30

Unsere Bier-Empfehlung:

Herbstgold

bierig, pffig, frisch

die Fassbierspezialität für den Herbst

Einmal im Jahr, wenn der Sommer seinen Höhepunkt hat, kochen unsere Brauer in unserem Sudhaus die Würze für ein Bier, das richtig zum Herbst passt.



0,3l EUR 2,50
 0,5l EUR 2,90

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Sichel, **weißer Bordeaux, Grande Reserve 2005**
 Sauvignon Brodeaux aus der 0,75l Flasche
 Appellation Bordeaux Controllée

Glas	0,2l	EUR 3,90
Flasche	0,75 l	EUR 13,50
Außer Haus Preis	0,75 l	EUR 6,90



Winzergenossenschaft Kiechlingsbergen, Baden
Spätburgunder rosé, QbA trocken

Glas	0,1l	EUR 2,00
Glas	0,2l	EUR 3,50
Flasche	0,75l	EUR 13,00
Außer Haus Preis	0,75l	EUR 7,50



Nicht einfach nur SALAT:

Club Salat:

Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette, gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und gebratenem Speck dazu Steinofen Baguette EUR 8,50

Fishermens frend:

Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratenen Streifen von der Ermstalforelle und Steinofenbaguette EUR 8,80

SPECIAL-BURGER

Ermstal-Burger vom Münsinger Alblamm im rustikalem Roggen-Brötchen mit Tomate, Gurke, gebratenem Speck und Pommes Fites EUR 7,80



NUDELIGES und VEGETARISCHES:

Bandnudeln mit Kürbis und Staudensellerie EUR 8,50

Kürbisraviolis an Silvanersoße und frischen Kräutern EUR 9,50

Schwäbische Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen und frischen Kräutern EUR 12,80



Dinkelflädle gefüllt mit **Austernpilzen, Champignons, Pfifferlingen** á la Creme und frischen Kräutern EUR 12,80

Für den kleinen und großen Hunger:

Pfifferlings-Cremesuppe mit kleinem Semmelknödel EUR 4,50

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Bauernbrot-Croutons und fr. Kräutern EUR 4,30

Uracher **Kartoffel-Lasagne**, zubereitet aus Hackfleisch und regionalen Kartoffeln und Thymian EUR 8,80



Schäfer-Curry, ein Lammragout mit Zuckerschoten, Früchten, Kirschtomaten und Kartoffelgratin EUR 12,80

Geschmortes Lammhäxle vom Münsinger Alblamm an Thymiansoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin EUR 13,80

Frische Pfifferlinge á la Creme mit frischen Kräutern und Semmelknödel EUR 14,80



Gebratene Ermstalforellenfilets auf Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelstroh EUR 16,50

Wildragout aus heimischer Jagd mit Pfifferlingen und Semmelknödel EUR 14,50

Rehsteaks mit frischen Pfifferlingen á la Creme und Dinkelspätzle EUR 24,80

DESSERT:

Hausgemachter Eisgugelhupf mit warmen Sauerkirschen EUR 4,20

Bremelauer Joghurt mit Roter Grütze EUR 3,80

Herbstbrunch am 27.09.2009
Ernte Dank Brunch 18.10.2009