

Aperitif gefällig ?

Himberta - Sekt mit Himbeerlikör 0,1l 6,90 €

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 0,1l 6,90 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 0,1l 6,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Eierstich 7,40 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 7,40 €

Salate und Vorspeisen

Bunter **Beilagensalat** 6,50 €

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons 8,90 €

Räucherlachs an Salatbouquet,
Sahnemeerrettich und Baguette 12,90 €

Fisch

Gegrilltes **Lachsfilet** an Rieslingsauce dazu servieren
wir Basmatireis 23,20 €

Vegetarisch

Hausgemachte **Semmelknödel**
an Steinpilz- Champignonragout 16,50 €

Fleisch

Gegrillte **Hähnchenbrust** an Steinpilzsauce
dazu servieren wir Kartoffelrösti 19,30 €

Gegrillte **Schweinemedallions** an einer feinen
Champignon-Rahmsauce, dazu reichen wir selbstgemachte Spätzle 20,90 € (*2,3,4,5)

Gegrillte **Schweinemedallions** an Madagascar-Pfeffersauce
und Dauphinkartoffeln 20,90 € (*2,3,4)

Geschmorter **Rehbraten** an Wildrahmsauce, Preiselbeeren
und Spätzle 24,20 € (*4)

Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
Preiselbeeren und Spätzle 23,50 € (*4)

Rinderrückensteak mit Madagaskar- Pfefferrahmsauce
und Pommes frites 27,20 € (*3)

Rinderrückensteak an gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce
und Spätzle 27,20 € (*3)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste,
mit Speckbohnen, Thymiansauce und Rösti 33,90 € (*2,3,4,5)

Sauerbraten vom Rind

dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 20,80 € (*1*2*5*9)

Halbe Ente ohne Knochen
an Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 25,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Dino - Chicken Nuggets mit Pommes frites 9,50 €

Pinocchio - kleine Schweinelende
an einer Rahmsauce mit selbstgemachten Spätzle 11,90 €

Darf es noch was Süßes sein ?

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren dazu Sahne 7,30 €

Gemischtes Eis mit Sahne 6,90 €

„Küsschen“ eine Kugel Walnusseis mit Baileys 5,60 €

„Espressinchen“ eine Kugel Vanilleeis in einem Espresso 5,60 €

Kinder-Eisbecher - 1 Kugel Vanille und Schokoeis mit Sahne 5,20 €

**Einen guten Appetit, geruhsame Feiertage und
einen guten Rutsch ins Jahr 2024 wünschen**

Familie Gutekunst und das Team der Seeterrasse

Allergenkennzeichnung: Alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene enthalten.
A1=Eier, A2=Milch, A3=glutenhaltiges Getreide, A4=Erdnüsse, A5=Nüsse, A6=Schwefeldioxid u. Sulphit,
A7=Lupinen, A8=Sesam, A9=Soja, A10=Sellerie, A11=Senf, A12=Fisch, A13=Krebstiere, A14=Weichtiere
Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speisen und Getränken:
*1.mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel
5.mit Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit Süßungsmittel
10.mit Phosphat 11.Coffeinhaltig 12.Chininhaltig

