



## **A P E R I T I F S**

*Holunderblüten- Sekt €6,00*

*Lillet Wild Berry €5,00 Cynar €3,90*

*Holunderblütencocktail alkoholfrei(Holundersirup, Minze, Zitrone, Soda) €4,80*

## **V O R S P E I S E   U N D   S U P P E N** **A P P E T I Z E R   A N D   S O U P S**

### **Räucherlachs**

*mit Honig - Dillmayonaise an kleinem Salat €11,80(1,8,EI,M,S)*

*smoked salmon with honey-dill-mayonnaise and salad €11,80*

**Tafelspitzsud mit Grießklößchen €4,50 (G,EI,M,SE)**

*Consommé with semolina dumplings €4,50*



### **Rinderkraftbrühe**

*mit Maultaschen, Zwiebelschmälze €5,50(1,3,G,EI,M,SE)*

*Consommé with „Maultaschen“ and onions €5,50*

**Pfifferlingrahmsuppe mit kleinem Semmelknödel €6,50 (M,G,SE)**

*Cream soup of chanterelles with small dumpling €6,50*

## **S A L A T E   S A L A D S**

**Blattsalat €4,20(1,EI,S)**   *Lettuce salad €4,20*

**Salate der Saison €5,30(1,G,EI,M,SCH,SE,S)** *seasonal Salads €5,30*

**Kartoffelsalat €4,50 Tomatensalat an Balsamico- Olivenöldressing €5,80**

*Tomato salad with balsamico- olive oil vinaigrette €5,80*

**Bunte Pflücksalate mit gebratener Putenbrust €10,80 (EI,M,S,1)**

*Salads with fried turkey €10,80*

*dazu unser krosses Kräuterbaguette €2,00*

**Ochsenmaulsalat in pikanter Marinade**

*mit Brot €8,80*

*mit Röstkartoffeln €12,80*

### **Unsere Weinempfehlung:**

\*\*\*\*\*

**2015er Klingelberger (Riesling) QbA** Ein herzhaft, rassiger und spritziger Wein. Weingut Andreas Männle, Baden, Gutswein aus dem

*Durbacher Bienengarten. 0,2l €5,50 0,1l €2,80*



## **DIES UND DAS**

### **Waldpfefferlinge**

*in Kerbelsahnesoße mit Semmelknödel und Blattsalat € 18,80*

*Chanterelles in cream sauce with bread dumplings and lettuce salad € 18,80(EI,G,M,S,SE,1,8)*

### **Lammhüfte in der Kräuterkruste**

*an Rosmarinjus mit Schnippelbohnen und Kartoffelgratin € 22,80(G,M)*

*hip of lamb with green beans and gratinated potatoes € 22,80*



### **Bauernkalbsrückensteak**

*an feiner Rahmtunke mit Pfefferlingen, geschabten Spätzle und*

*Blattsalat € 26,80 (M,EI,G,SE,1,2,8)*

*steak of veal with chanterelles, spätzle and lettuce salad € 26,80*

**Maultaschen** geröstet mit Ei, Salatplatte € 12,80 (1,3,G,M,EI)

*fried „Maultaschen“ with egg's, mixed salad € 12,80*



## **VOM FISCH - FISH**

### **Lachsforellenfilet**

*aus Aquakultur Baden- Württemberg, auf der Haut gebraten*

*an jungem Blattspinat und neuen Kartoffeln € 22,80 (M,F)*

*fried salmon trout with spinach and potatoes € 22,80*

### **Fangfrisches Schollenfilet vom Nord- Ost- Atlantik**

*gebacken/ Remouladensoße, Salatplatte € 16,80 (EI,SE,G,M,F)*

*Plaice with sauce remoulade and mixed salad € 16,80*

### **Lachs- Zanderroulade**

*im Mangoldblatt an feiner Rieslingsoße*

*mit Reis und Gemüse vom Markt € 17,80 (EI,M,G,SE,F,K)*

*Roll of salmon with pike perch, rice and vegetables € 17,80*

**Doppelmatjesfilet an Sauerrahmdip mit Apfel-, Essiggurken-,**

**Zwiebelspalten, neuen Kartoffeln € 15,80/ € 13,80 (M,EI,F,G,1,8)**

*Filleted matie with creme-fraiche-sour cream and parcle potatoes € 15,80/ € 13,80*

**Holländische Matjesfilet auf Eis mit Butter,**

**grünen Bohnen und neuen Kartoffeln € 17,80 (M,EI,F)**

*Filleted matie on ice with butter, green beans und parcle potatoes € 17,80*

### **Unsere Weinempfehlung**

\*\*\*\*\*

### **2015er Weißburgunder QbA trocken**

*Große Aromenvielfalt, zarter Schmelz gepaart mit viel Frische.*

*Weingut Andreas Männle, Baden.Gutswein aus dem Durbacher Bienengarten.*

*0,2l € 5,50 0,1l € 2,80*



Blessings  
Landhotel  
FEIERN TAGEN WOHNEN

## VOM TOPF UND AUS DER PFANNE

### **Duo von der Lende,**

*Rind- und Schweinelendchen mit Champignons an Rahmsauce  
geschabte Spätzle und Marktgemüse €21,80/\*€18,80 (G,EI,M,SE)  
different tenderloins, cream sauce, spätzle and vegetables €21,80/\*€18,80*

### **Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färs**

*an Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln,*

*Röstkartoffeln und Blattsalat €23,50 (G,EI,M,SE,S)*

*Grilled steak of beef with onions, fried potatoes and Lettuce salad €23,50*



### **Entrecote von der deutschen Färs**

*an Kräuter- Pfefferrahmsoße mit*

*Gratin-Kartoffeln und Marktgemüse €27,50 (G,M,SE)*

*Sirloin steak with herb butter, potato gratin and vegetables €27,50*

**Maultaschen mit Champignons und Bergkäse überbacken** €9,50

*Home made Maultaschen gratinated with mushrooms and cheese €9,50(1,3,G,M,EI)*

**Maultaschen mit Kartoffel- Gurkensalat** €10,80 (1,3,G,EI,M)

*Home made Maultaschen with potato cucumber salad €10,80*

## VEGETARISCH - VEGETARIAN

### **Gemüseteller**

*mit Champignonragout und Sauce Hollandaise gratiniert,*

*Kartoffel-Kroketten €13,50/ \*€10,50 (G,EI,M,SE)*

*Vegetables of the season with mushrooms and croquette potatoes €13,50/ €10,50*



**Feine Gnocchis mit einer Füllung aus fruchtigen Tomaten und Kräutern**

*an Käse-Sahnesoße, Parmesan, Blattsalat €15,80 (2,8,G,EI,M,SE,S)*

*Gnocchis stuffed with tomatoes and herbs  
on cheese sauce, parmesan and lettuce salad €15,80*

### **Wir empfehlen:**

**2016er Muskattrollinger Rose QbA fruchtig**

*Ein Wein mit intensiven Aromen und schöner Muskatnote.*

**Weinkeller Brackenheim**

*0,2l €4,80 0,1l €2,50*

**\* kleinere Portion**

## ***Vesper und kleine Speisen***

*Brot mit gekochtem Schinken €7,60 (1,8,G,M)*

*Rauchfleischbrot €7,60 (G,M)*

*Käsebrot €7,60 (G,M)*

*Gemischte Schinkenplatte , Butter und Brot €12,50 (1,G,M)*

*Remstaler Bauernrauchfleisch mit Butter und Brot €11,80 (1,G,M)*

*Wurstsalat mit Brot €7,80 (1,3,4,G,EI,SE,S)*

*Wurstsalat mit Käse, Brot €8,00 (1,3,4,G,Ei,M,SE,S)*

*Fleischkäse gebacken mit Zwiebeln, Soße und Brot €8,60 (1,2,8,G,M,SE,S)*

*Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln  
und Bauernbrot €15,80 (G,SE)*

*Des send reachte Leut, die´s beim Schaffe friert  
und die beim Veschpera schwitzet.*



## **Naturparkteller Schwäbisch–Fränkischer Wald**

*Nudeln mit Basilikumpesto,  
gebratenen Pilzen und Blattsalat  
dazu ¼ 2015er Spätburgunder Weißherbst QbA  
Weingärtner Stromberg-Zabergäu  
€14,00 (G,EI,M,SE)*

## ***Unsere Weinempfehlung:***

\*\*\*\*\*

***2014er Dornfelder QbA trocken Edition „Mann im Fass“***

*Ein kräftiger Rotwein aus dem Holzfass  
mit weichen Tanninen und voller Frucht.*

*0,2l €4,80 0,1l €2,50*

## **LUST AUF DESSERT**

### **Waldmeisterparfait im Baumkuchenmantel**

*mit marinierten Erdbeeren €8,80 (G,M,EI)*

*woodruff parfait cake coated with marinated strawberries €8,80*

### **Variation von Rhabarber und Erdbeeren**

*Küchle – Sorbet - Grütze €9,50 (G,M)*

*variation of rhubarb and strawberries, cookie, sorbet and jelly €9,50*



### **Walnusseiskrem**

*mit heißen Sauerkirschen €7,00 (M,EI,G,SCH)*

*walnut ice-cream with hot cherry's €7,00*

### **Eiskreation aus Maracujasorbet**

*und dunkler Schokoladeneiscreme mit Sahne €5,80 (M,G)*

### **Die kleine Verführung:**

**Espressoparfait €3,80 (EI,M)**

### **Weißes Schokoladenmousse**

*mit marinierten Erdbeeren €4,20 (EI,M)*

*white chocolat mousse with strawberries €4,20*



### **Rhabarbergrütze**

*mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas €4,20 (EI,M)*

*rhubarb in jelly with ice cream in the bottling jar €4,20*

### **Zitronensorbet**

*mit Wodka €5,60 (M)*

*lemon sorbet with vodka €5,60*

**eine Kugel Eis nach Ihrer Wahl €1,40**

*a ball ice cream €1,40*

**eine Kugel Sorbet €1,80**

## ***Zusatzstoffe***

- 1 – mit Konservierungsstoffe*
- 2 – mit Farbstoff*
- 3 – mit Phosphat*
- 4 – mit Geschmacksverstärkern*
- 5 – geschwärzt*
- 6 – koffeinhaltig*
- 7 – Chininhaltig*
- 8 - Antioxidationsmittel*

## ***Allergene***

- G – glutenhaltiges Getreide*
- EI – Eier und Eierzeugnisse*
- SO – Sojabohnen*
- SE – Sellerie*
- S – Senf*
- M – Milch und Milcherzeugnisse*
- K – Krebstiere*
- F – Fische*
- E – Erdnüsse*
- SCH - Schalenfrüchte*
- SES – Sesamsamen*
- L – Lupinen*
- W – Weichtiere*
- SU – Sulphite und Schwefeldioxid*