

SCHWÄBISCH-BADISCHE TAGE IM ALTEN FÄHRHAUS

VOM 4. BIS 24. SEPTEMBER 2017

Backerbsensuppe		3,90 €
Legierte Blumenkohlsuppe		4,00 €
~~~~~		
Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat (mit Käse)		6,80 €
Zwiebelkuchen mit Kräuter-Schmand und kleinem Salat		4,80 €
~~~~~		
Schäufele an dunkler Jus mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		13,50 €
Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebelsoße auf Krautspätzle		18,50 €
Schwäbisches Käseschnitzel an Rahmsoße mit gelben Rüben und hausgemachten Spätzle		17,00 €
Maultaschen Schwäbische Art mit Speck-Zwiebel-Schmelze dazu Kartoffelsalat		9,10 €
Maishähnchenbrust mit Weintrauben und Zwiebeln in Rotwein geschmort dazu Schupfnudeln und Muskatkürbistreifen		16,20 €
Duett von geschmorter Rehkeule und gebratenen Rehrückenmedaillon an Wacholdersoße, mit Preiselbeerbirne, Kohlrabigemüse und hausgemachten Spätzle		20,50 €
Zanderfilet auf Kraut-Schupfnudeln mit Dillssoße		17,50 €
Käsespätzle nach Art des Küchenchefs mit geschmolzenen Zwiebeln und kleiner Salatschüssel		11,10 €
~~~~~		
Gefüllter Pfannkuchen mit Walnußeis und lauwarmen Zwetschgenröster		4,80 €
~~~~~		
DAZU:		
einen fruchtigen Müller-Thurgau oder einen frischen Weissburgunder vom Weingut Engelhof, Hohentengen	0,2l	4,50 €
	0,2l	4,80 €
FÜR HINTERHER:		
Bodensee-Obstler	2cl	2,70 €
Obsthof Klotz: Williams Christ, Mirabelle oder Zwetschge	2cl	