

Unser Waldschänken 3 Gang Menü

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensoße und Bratkartoffelsalat

Maispouardenbrust
mit Salbei und Schwarzwälder – Schinken, glasiertes Marktgemüse
und Kartoffelkrapfen

Zweierlei Schokoladenmousse
mit eingelegten Waldbeeren

Euro 46,00

Brotzeit und Gaumenschmankerl

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Maultäschle
und Flädle 8,60 €

Tomatencrèmesüppchen
mit Gin, Basilikum und Croûtons 7,50 €

Friedrichsruher Vesperbrett
Wurst und Schinken von unserer Metzgerei Hack,
Käsespezialitäten aus Geifertshofen mit Cornichons,
roten Zwiebeln, Salzbutter und Griebenschmalz
klein 13,80 €
groß 19,80 €

Ochschwanzterrinen im Gelee mit Meerrettich,
Senf, Mixed Pickles Gemüse und Bratkartoffeln 17,80 €

Leibgerichte und Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel- Gurkensalat und Marktgemüse	27,00 €
Hohenloher Zwiebelrostbraten mit Schalottenjus, Röstzwiebeln, winterlichem Gemüse und Butterspätzle	32,80 €
Linseneintopf mit geröstetem Speck, Saitenwürstle und Spätzle	16,80 €

Ausflug ins Grüne

Zupfsalate mit unserem Waldschänken – Bierdressing, Radieschen, gerösteter Speck, Kirschtomaten und eingelegten roten Zwiebeln	12,50 €
wahlweise	
mit gebratenen Riesengarnele	17,80 €
oder	
mit Streifen vom Landgockel	18,80 €
Käserahmspätzle mit gebackenen Zwiebeln, Greyerzer Käse und buntem Salatteller	16,50 €
Gegrillter grüner Spargel mit Jauernicks Schafskäse, confierten Tomaten, Parmesanchip und Tomatenpesto	18,90 €

Carsten Dathe empfiehlt

Saure Kalbsnieren in Pommery – Senfsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	24,50 €
Geschmorte Ochsenbacke mit gebackenen Aromaten, zweierlei Pastinake und Kartoffelkrapfen	26,00 €
Kross gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Rahmkraut und Liebstöckel - Kartoffeln	26,00 €

Warm ums Herz

Kaiserschmarrn mit eingelegten Himbeeren und Vanilleeis	12,80 €
Vanille Panna Cotta mit Schokoladencrumble und Joghurteis	10,50 €
Kleine Käseauswahl aus Geifertshofen mit eingelegtem Dörrobst und Früchtebrot	9,60 €