

Vorspeisen

“3 kleine Versucherle”

*Räucherlachs, Shrimpscocktail im Glas
und Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken,
dazu Butter & Baguette*
€ 14,00

2 Riesengarnelen & 1 Jacobsmuschel
auf Pestospaghettini
€ 15,00

Salatauswahl vom Buffet
*mittlerer Teller € 7,50
großer Teller € 9,50*

Geräuchertes Forellenfilet
*reich garniert mit Sahnemeerrettich,
Butter und Toast*
€ 9,80

In Oma's Suppenteller

Kartoffelcremesüppchen
mit frischen Kräutern und Croûtons
€ 6,50

Tafelspitzbouillon
mit Kräuterflädle und Schnittlauch
€ 6,00

Tagessuppe in der kleinen Tasse
€ 5,00

Vegetarisches

Glasierte Steinpilzravioli
*mit jungem Blattspinat und Weißweinsauce,
dazu Salate vom Buffet*
€ 19,00

Aus Fluss und Meer

Frisches Rotbarschfilet

in brauner Butter gebraten, dazu Blattspinat und Kräuterkartoffeln
€ 21,00

Zwei Forellenfilets

*in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln
und Salate vom Buffet*
€ 22,00

In Aromen gebratenes Saiblingsfilet an Weißweinsauce
an Weißweinsoße mit Gartengemüse und Kräuterkartoffeln
€ 26,00

Aus der Region

Oberwiesenhofer Fleischküchle

*an Rahmsößle mit Gemüse des Marktes,
dazu Spätzle vom Brett & Salate vom Buffet*
€ 17,00

Rehragout „aus der Besenfelder Jagd“

*mit Preiselbeeraprikose, dazu Gemüsebouquet,
Spätzle vom Brett und Salate vom Buffet*
€ 21,00

Gesottener Kalbstafelspitz

*an Meerrettichsauce, dazu Rote Bete- Gemüse,
Kräuterkartoffeln und Salate vom Buffet*
€ 21,00

Besenfelder Zwiebelrostbraten

*„wie der Chef ihn mag“
Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Bratkartoffeln,
kleines Gemüse und Salate vom Buffet*
€ 25,50

Aus Wald, Wiese & Flur

Putensteak an Currysauce
mit glacierten Früchten,
dazu Basmatireis und Salate vom Buffet
€ 19,50

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Gemüsebouquet,
dazu Pommes frites und Salate vom Buffet
€ 21,00

Medaillon vom Schweinefilet mit Rahmsauce
und Rinderrücken an Kräuterbutter
dazu frisches Gartengemüse,
Spätzle vom Brett und Salate vom Buffet
€ 24,50

Rumpsteak vom Angusrind (220 Gramm)
an Cognac - Pfeffersauce
mit Gemüsebouquet, dazu Bratkartoffeln
und Salate vom Buffet
€ 29,00

Rosa gebratener Rehrücken „Baden - Baden“
„aus der Besenfelder Jagd“
mit Preiselbeerbirne, Rahmpilzen und Gemüse,
dazu Spätzle vom Brett und Salate vom Buffet
€ 33,00

Vesperkarte

Wurstsalat „Straßburger Art“ (1,4,5,16)
mit Kalbslyoner und Schweizer Käse, dazu Bauernbrot
Euro 9,50

-Klassiker -
„Wurstsalat Straßburger Art“ mit Bratkartoffeln (1,4,5,16)
Euro 12,50

Hausmacher Vesperteller mit Käse, Bauernbrot und Butter (1,5,16)
Euro 12,50

Der süße Abschluß

Crème Brûlée
unter der Rohrzuckerkruste
mit Sorbet und frischen Früchten
€ 9,00

Dessertteller „Oberwiesenhof“
Lassen Sie sich von der Pâtisserie überraschen!
€ 11,00

Mousse au chocolat
mit frischen Früchten
€ 9,00

Tagesdessert
€ 6,00

1) Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Phosphat 16) mit Milcheiweiß

*Sie haben eine Lebensmittelunverträglichkeit?
Wenden Sie sich an unsere Service- oder Rezeptionsmitarbeiter.
Wir helfen gerne weiter, damit Sie unsere Speisen ohne Probleme genießen können.*
