

Vorspeisen

“3 kleine Versucherle”

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

2 Riesengarnelen & 1 Jacobsmuschel

auf Pestospaghettini
€ 15,00

Salatauswahl vom Buffet

€ 7,50

Geräuchertes Forellenfilet

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

Kartoffelcrèmesüppchen

in Oma's Suppenteller
mit frischen Kräutern und Croûtons
€ 6,50

Tafelspitzbouillon

in Oma's Suppenteller
mit Kräuterflädle und Schnittlauch
€ 6,00

Vegetarisches

Glasierte Steinpilzravioli

*mit jungem Blattspinat und Weißweinsauce,
dazu Salate vom Buffet*
€ 19,50

Aus Fluss und Meer

Frisches Rotbarschfilet
in brauner Butter gebraten
mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln,
dazu Salate vom Buffet
€ 22,50

Zwei Forellenfilets
in Mandelbutter gebraten
mit kleinem Gemüse
und Petersilienkartoffeln,
dazu Salate vom Buffet
€ 24,00

Aus der Region

Oberwiesenhofer Fleischküchle
an Rahmsößle mit Gemüse des Marktes,
dazu Spätzle vom Brett und Salate vom Buffet
€ 18,00

Rehragout „aus der Besenfelder Jagd“
mit Preiselbeeraprikose,
dazu Gemüsebouquet, Spätzle vom Brett
und Salate vom Buffet
€ 21,50

Gesottener Kalbstafelspitz
an Meerrettichsauce mit Rote - Bete - Gemüse,
Kräuterkartoffeln und Salaten vom Buffet
€ 22,00

Besenfelder Zwiebelrostbraten (220 Gramm)
„wie der Chef ihn mag“
mit Zwiebeln aus der Pfanne und Bratkartoffeln,
dazu kleines Gemüse und Salate vom Buffet
€ 27,50

Aus Wald, Wiese & Flur

Putensteak an Currysauce
mit glasierten 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
€ 26,50

Rumpsteak vom Angusrind (220 Gramm)
an Cognac - Pfeffersauce
mit Gemüsebouquet, dazu Bratkartoffeln
und Salate vom Buffet
€ 32,00

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
€ 9,50

- Klassiker -

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

Hausmacher Vesperteller
mit Käse, Bauernbrot und Butter (1,5,16)
€ 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
€ 6,50

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.*
