

Deftiges Vesper

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und deftigem Speck ^{3,5,8}	€ 8,00
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{1,3,4,5,6}	€ 8,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{1,3,4,5,6}	€ 10,00
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Brot ^{1,3,4,5,6}	€ 9,00
Halb & Halb Wurstsalat halb Wurstsalat/halb bunter Salat, dazu Brot ^{1,3,4,5,6}	€ 9,00
Saurer Käs mit Zwiebeln und Brot ¹⁰	€ 8,00
Saurer Käs mit Bratkartoffeln dazu Zwiebeln und deftiger Speck ^{3,5,8,10}	€ 11,00

Dessert

Süße Verführung 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹¹	€ 6,00
1 Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör ¹¹	€ 4,00
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne ¹¹	€ 5,90
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis ¹¹	€ 4,00
Schwäbische Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis ¹¹	€ 7,00
Roddewig Bio-Eis Bourbon-Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer-Sorbet und Mango-Sorbet, pro Kugel ¹¹	€ 1,80



Mohren
GASTHOF & PENSION

Speisekarte

ZUSATZSTOFFE

1 Konservierungsstoffe	8 Nitrit/Pökelsalz
2 Chinin	9 Sulfite
3 Antioxidationsmittel	10 Farbstoff
4 Süßungsmittel	11 Verdickungsmittel
5 Phosphat	12 Stabilisator
6 Geschmacksverstärker	13 Triebmittel
7 Koffein	14 Säuerungsmittel

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Vorspeisen & Suppen

Crisinis mit Pesto Ciabattascheiben mit verschiedenen Pestos überbacken	€ 8,50
Gratinierter Ziegenkäse auf eingelegter roter Beete nach Art des Hauses mit Walnusskrokant	€ 9,00
Avocado-Lachstartar vom hausgebeizten Lachs mit Limonen-Creme fraîche und Toast	€ 9,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Grießnockerln ⁶	€ 5,00

Salatspezialitäten

Kleiner bunter Salat Reichenauer Art	€ 5,50
Mediterraner Gemüsesalat mit Hühnerbrust aus der Region Lauwarmes Gemüse mit Blattsalat, gebratener Hühnerbrust und hausgemachtem Pesto	€ 16,00
Italienischer Brotsalat Blattsalate, mariniertes Gemüse, geröstetes Knoblauch-Ciabatta, Mozzarella, Landschinken, Parmesan, Pininienkerne & Balsamicodressing ^{3, 5, 8}	€ 15,50
Gebratene Rinderstreifen vom Rumpsteak auf großem bunten Salat mit gebratenem Speck, frischen Champignons und Kräutervinaigrette ^{3, 5, 8}	€ 17,50
Knusperle vom Zanderfilet Zanderfilet in Bierteig auf großem Salatteller mit Kräuterdip	€ 16,00
Gebratenes Lachsfilet auf großem Salatteller mit Kräuterdip und Baguette	€ 17,50

Maultaschen

Klings Badische-Maultaschen mit Speckzwiebelschmälze und Beilagensalat ^{1, 3, 5, 8}	€ 15,00
---	---------

Vom Rind

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle	€ 24,50
Argentinisches Rumpsteak, 250 g mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Beilagensalat	€ 27,00

Vom heimischen Landschwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes und Beilagensalat	€ 17,50
Rahmschnitzel vom Schweinerücken dazu hausgemachte Spätzle	€ 16,00
Schweinemedallions mit Sherryrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	€ 21,00

Vom Huhn

Hähnchenbrust an Currycremesauce aus der Region kleine Obstgarnitur und Wildreis	€ 18,00
--	---------

Vom Fisch

Lachsfilet vom Grill mit feinen Nüdele an Rieslingsoße	€ 20,00
Fisch-Grillteller mit Lachs, Zander, Garnelen und Ofenkartoffeln mit Kräuterdip	€ 26,50

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	€ 9,00
Gemüse-Nudelpfanne mit Parmesanspänen und Pesto nach Art des Hauses	€ 13,50
Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	€ 14,00

Toast

Hawaii-Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, überbacken mit Käse, kleine Obstgarnitur ^{3, 5, 8}	€ 10,50
Herrentoast Schweinemedallions, Schinken, frische Champignons, überbacken mit Käse, Salatgarnitur ^{3, 5, 8}	€ 17,00



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes	€ 7,00
Spätzle mit Soße	€ 4,90
Pommes rot-weiß	€ 4,50