

## VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 6,80

Legiertes Spargelsüpple 8,90

Salatteller frisch vom Markt 6,80

Hausgemachte Fischterrinerne ‚Safran & Garnele‘ 13,80

Warmer Spargelsalat mit geräuchertem Bachsaibling 19,80

Unsere Fischsuppe 19,80

Edelfische und Meeresfrüchte in Tomatenconsomme

## FISCH

Bachsaibling aus dem Wurzelgemüsesud 24,80

Sahnemeerrettich Petersilienkartoffel und Blattsalate

Bachsaibling Müllerin Art 24,80

Bachsaibling in Zitronenbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalaten

Lachsflädle mit Spargel 29,80

Kräuterpfannkühle gefüllt mit Lachs

Grüne Soße und Stangenspargel

## VOM GRILL

Schweinesteak vom iberischen Schwein 22,80

Rumpsteak dry aged Beef 29,80

Die Steaks servieren wir mit Café de Paris Butter und Pommes Frites

Schwarzwaldgasthof

*Klösterle Hof*

Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924

## HAUPTGERICHTE

Schwäbische Maultaschen 13,80

mit Butter und Zwiebeln fein abgeschmälzt

Gaisburger Marsch 15,80

Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Spätzle

„Unser Schweinelendchen“ 24,80

Gebratene Schweinemedallions

mit Sauerkirschen und grünem Pfeffer im Rahmsößle

Spätzle vom Brett

Wolftäler Hirschragout 27,80

mit Rahmpilzen Kartoffelknödel und Preiselbeeren

Schnitzel mit Spargel 29,80

Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel

Grüne Soße und Petersilienkartoffeln

Lammnüsschen ‚provençal‘ 29,80

Lammhüfte mit Kräutern gebraten

Frühlingsgemüse und gratinierte Kartoffeln

Tortelloni mit Steinpilzen 15,80

Pasta gefüllt mit Steinpilzen in Salbeibutter mit Parmesan

Schwarzwaldgasthof

*Klösterle Hof*

Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924