

## Suppen und kleine Gerichte apetizers / small dishes

Gemischter Salat / Kräutern / geraspelte Rohkost / Blattsalate geröstete Kerne Mixed salad with fresh herbs / roasted seeds	8,70 / 6,70
Thaisüppchen / Ingwer / Zitronengras / roter Chilli / Kokosmilch gekocht Thai soup cooked with lemongrass, ginger, chilli and coconutmilk	9,50 / 7,50
Gaszpacho Andalouse, kalte, picante, andalusische Gemüsesuppe Gaspacho Andalous, cold Andalusian vegetable soup, spicy	9,50 / 7,50
Tatar vom Weideochsen (140g) / kleines Salatbouquet / Toast Beef tatar with a bouquet of green salad	19,90 / 17,90
Ofenfrischer Flammkuchen / Zwiebeln / Speck <sup>1</sup> / frischer Schnittlauch Fresh from the oven, tarte flambée / bacon / onions / chives	12,50

## Salate / Gluten – und Kohlehydratefrei /

salads light dishes without carbohydrates and gluten

Gebratene Putenbrust 150g / frischem Gemüse Roasted turkey breast with fresh vegetables	21,50
Rindspailard (dünn plattiertes und gebratenes Rindersteak) 150g / frischem Gemüse Beefpaillard with fresh vegetables	23,90
Großer Salat / geraspelter Rohkost / Blattsalate / Kerne / gebratene Putenbrust 150g Large Salad / green leaves / raw food salad / roasted seeds / roasted turkey breast 150g	21,50
Großer Salat / geraspelte Rohkost / Blattsalate / Kerne / gebratener Wildlachs 150g Large Salad / green leaves / raw food salad / roasted seeds / grilled wild salmon 150g	27,50
Großer Salat / geraspelte Rohkost / Blattsalate / Kerne / Steak von der Färs 150g Large Salad / green leaves / raw food salad / roasted seeds / grilled rumpsteak 150g	25,50

## Vegetarische und Vegane Gerichte / vegetarian dishes

Steinpilzravioli / Tomaten – Salbeibutter / Champignons / Parmesan / geröstete Kerne Ravioli of cep / tomatoe – sage – butter / mushroom / parmesanchees	19,50 / 17,50
Risotto von frischen Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan Risotto of asparagus and arugula with wild garlic and grated Parmesan cheese	24,90 / 22,90
Frische Nudeln mit Pfifferlingen à la crème und frischen Kräutern Fresh noodles with chanterelles in a cream sauce, chives	24,90 / 22,90

### **Unsere Weinüberraschung** / wine surprise

Eine Flasche Weiß – oder Rotwein,  
aus unserem Gewölbekeller  
von uns für Sie ausgesucht 26,50 €

## Jubiläumsangebot 29 Jahre – 29 €

Seit dem 01.03. 2023 sind wir 29 Jahre Ott auf der Leopoldshöhe

**200g Black Angus Rinderfilet / Pfefferrahmsauce von grünem Madagaskarpfeffer  
Blattspinat / Pommes frites 29,00€**

### Unsere Klassiker / our classics

Elsässer Wurstsalat / leckere Bratkartoffeln <small>salad of sausages, fried potatoes</small>	14,90 / 12,90
Oma's hausgemachter Hackbraten / Rahmsauce von frischen Champignons / Spätzle / Preiselbeeren <small>Grandmother's homemade meatloaf / creamsauce of mushrooms, / cranberries / Spätzle</small>	22,50 / 20,50
Suure Leber vom Kalb geschnetzelt / Balsamicojus / Bratkartoffeln <small>Veal liver in balsamicojus with fried potatoes</small>	22,90 / 20,90
Rumpsteak von der Färs, Blattspinat, Kräuterbutter und Pommes frites <small>Rumpsteak, spinach herb butter, French fries</small>	28,90 / 26,90
Osso Bucco <sup>1,9</sup> in feiner Merlot – Gemüsesauce / Gemüse / Parmesanrisotto <small>Osso Bucco in merlot – vegetable sauce, risotto</small>	26,90
Geschmorte Rinderroulade / Zwiebel – Specksauce / Gemüse / Parmesanrisotto <small>Braised beef rouade with onion – bacon sauce and parmesanrisotto</small>	26,90
Geschmorte Rinderbäckchen / Merlotsauce / Parmesanrisotto / Gemüse <small>Braised beef cheeks in a merlotsauce, parmesanrisotto / vegetable</small>	27,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / knusprige Pommes frites <small>Wiener Schnitzel from the saddle of veal / French fries</small>	180g 27,90 / 25,90
Rinderfiletspitzen mit Champignonrahmsauce, Gemüse und frischen Nudeln <small>Coq au vin / redwine sauce / pearl onions / bacon / noodles</small>	29,00 / 27,00

### Fisch / fish

Norwegischer Wildlachs / Blattspinat / Kräuterbutter / Butterkartoffeln <small>Norwegian Wildsalm on / spinach / herb butter / steamed potatoes</small>	33,90 / 33,00
--	---------------

## Mössner's Erdbeer

### Secco auf Eis

Weinhaus Mössner in Wasenweiler,  
herrlich fruchtig, sommerfrisch

2,5dl = 9,50 €

## FrISChe Pfifferlinge à la crème / fresh chanterelles in a cream sauce

Risotto von frischen Pfifferlingen, Kräutern und Parmesan <small>Risotto of asparagus and arugula with wild garlic and grated Parmesan cheese</small>	24,90 / 22,90
FrISChe Nudeln mit Pfifferlingen à la crème und frischen Kräutern <small>Fresh noodles with chanterelles in a cream sauce, chives</small>	24,90 / 22,90
KalbSpaillard 180 g mit frischen Pfifferlingen à la crème und frischen Nudeln <small>Vealpaillard with fresh chanterelles in a cream sauce with chives, noodles</small>	35,90 / 33,90

## Sommermenü / spring menu

Gaszpacho Andalouse

\*\*\*

RindSpaillard 150 g / frISChe Pfifferlinge à la crème  
hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Frühlingstrilogie von Erdbeer und Rhabarber

45,00

## Unsere Sommer Erfrischung

Bellini aus der Sansibar mit Pfirsich Mark, Sansibar

Prosecco und Eis, herrlich erfrischend und lecker

0,2ltr = 9,50

## Süßigkeiten / sweets

Affogato	1 Kugel Vanille Eis mit Espresso	6,50
Zitornen – Apéro	1 große Kugel Zitronensorbet mit Apérol aufgefüllt	8,50
Vodka Sorbet	1 große Kugel Zitronensorbet mit 4cl Vodka	9,90
Tarte Tatin	karamlisierte, französische Apfeltarte / Vanille Eis <small>Caramelized apple tart with vanilla ice cream Eine</small>	11,00
Schokotip	Lauwarmer Schokokuchen / Schattenmorellen / Vanilleeis <small>Warm chocolate cake / sourcherriergout / vanilla ice cream</small>	12,50
Flammkuchen	Leckerer Apffelammkuchen / Rahm / Äpfeln / Rosinen / Zimt	12,50
Frühlings Trilogie	Marinierte Erdbeeren / Sahne / Salted Caramel Cheesecake	12,90