

Speisekarte

Gasthof zum Lauffen

Januar 1
2013

Kalte und warme Vorspeisen

Bunter Salatteller ^{2,3,10}
mit knackig frischen Salaten und Kracherle

Portion frisch gebackene Champignons ^{2,3,10}
mit Remouladensoße (kalt), Baguette und Butter



Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstichbällchen ²

Tomatencremesüppchen mit Ginsahnehaube

Zwiebelsuppe nach französischer Art, mit Käsecroutons überbacken ²



Für Vegetarier

Knusprig gebackene Frühlingsrolle ^{2,3,10}
an Currysahnesoße mit Früchten, angerichtet auf Mandelreis

Unsere Highlights

Schweinerückensteak an feiner Rahmsoße
mit Spätzle

Schweinerückensteak nach Zigeunerart ^{2,8}
an rassiger Soße mit Gurken-, Paprika- und Zwiebelstreifen mit Pommes frites

Zarte Putenbrustfilet nach 1000 und 1 Nacht ^{2,8}
an Currysahnesoße mit Früchten, gebackene Ananas und Mandelreis

Schweinerückenschnitzel „Cordon Bleu“ ^{2,8}
(mit Schinken und Käse gefüllt) und Pommes frites

Feines Gulasch vom Hirsch ^{2,8}
mit einer Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Spätzle

Rumpsteak aus Argentinien ^{2,8}
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelplätzchen

Rumpsteak ^{2,8}
mit glacierten Röstzwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelplätzchen

Rumpsteak *Café de Paris* ^{2,8}
mit Grilltomate
und Kartoffelplätzchen

Rumpsteak nach Madagaskarart ^{2,8}
an rassiger Soße mit grünen Pfefferbeeren, gebackene Ananas
und Pommes Dauphine

Gekochte Rinderzunge ^{2,8}
an Madeirasoße, Speckbohnen und Butterkartoffeln

Schweinemedallions nach der schönen Försterin ^{2,8}
Medallions von der Schweinelende im Speckmantel
an feiner Rahmsoße mit Champignons,
Preiselbeerbirne und Spätzle

Aus Fluss und See

Zanderfilet mit Sauce Hollandaise
und Butterkartoffeln

Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Kräuterbutter und Salzkartoffel

Piccata von der Forelle,
Forellenmedaillons in der Ei-Parmesanhülle Tomatensauce Sauce Hollandaise
und Butterreis

Gebratene Forellenfilets „Indische Art“
auf Reis, Banane, geröstete Mandeln und Currysauce



Was jeder gerne mag

Gebackener Camembert ^{2,8}
mit einer Preiselbeerbirne, Baquette und Butter

Toast „Hawaii“ ^{2,6,10}
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Portion Kässpatzen nach Schwabenart
mit gebackenen Zwiebel und einem bunten Beilagensalat

„Cheftoast“ ^{2,8}
Zwei Schweinefiletmedaillons mit Champignons a la Creme überbacken

Schweinerückenschnitzel nach Wienerart
mit Pommes frites

Aus unserer Salatboutique

Gerne bereiten wir Ihren Salat wahlweise mit French, oder Italien Dressing zu

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

„Kracherle“	mit Weißbrotwürfel in Knoblauchbutter geröstet ^{2,3,10}
„Bodensee“	mit Zanderfilet im Knusperteigmantel gebacken ^{2,3,10}
„Pilzsammler“	mit frischen gebackenen Champignons ^{2,3,10}
„Farmer Joe“	mit gebackenen Kartoffeltaschen mit feiner Käsefüllung ^{2,3,10}
„Chef-Salat“	mit gebratenen Putenstreifen, ^{2,3,10}
„Sealife“	mit Thunfisch, Krabben und frischen Champignons ^{2,3,10}
„Regenbogen“	mit geräucherten Forellenfilet, Sahnemeerrettich, ^{2,3,10} Baguette
„Fit for fun“	Schweinerückensteak vom Grill, mit bunten Salaten umlegt und feiner, Kräuterbutter ^{2,3,10}



Wurstsalat	einfach, mit Brot ^{2,6,9}
Wurstsalat	nach Elsässerart, mit Käse und Brot ^{2,6,9,10}
Wurstsalat	mit bunten Salaten garniert und Brot ^{2,6,9,10}
Käsebrötchen	mit Käseaufschnitt, Garnitur ^{2,6,9,10}
Schinkenteller	mit Schwarzwälder- und gekochtem Schinken Garnitur und Bauernbrot ^{2,6,9,10}

1 mit Farbstoff * 2 mit Geschmackverstärker * 3 mit Antioxydationsmittel * 4 Chininhaltig * 5 koffeinhaltig
6 mit Phosphat * 7 geschwärzt * 8 mit Glutamat * 9 mit Konservierungsstoff * 10 mit Süßungsmittel