



Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Dijon Senf Dip € 8,0
und Salatbeilage.

Feldsalat, Kracherle, Schwarzwälder Speck Würfel und Trauben € 8,5

Zucchini Carpaccio, Olivenöl-Zitronen Vinaigrette, Pinienkerne, € 7,8
roter Pfeffer und Ruccola



DIE APPENMÜHLE

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

Salate

Salat -Classic- € 12,5
Bunte Blattsalate, Karottenstifte, Gurken, Tomaten,
Rote Bete, Weißkraut, Peperoni, Trauben, Rucola und Brot

Salat -Burrata- € 14,5
Bunte Blattsalate, Feldsalat, Rucola, Tomate, Rote Bete,
Burrata und Brot

Feldsalat -Ente- € 16,5
Feldsalat, Rucola, Kracherle, Tranchen von der Entenbrust,
Weintrauben, Brot



DIE APPENMÜHLE

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

3 Röstitaler mit Räucherlachs und Zitronen Ricotta Creme an kleinem Salatbouquet mit roten Zwiebeln und Dill	€ 19,0
Polnische Kohlrouladen, gefüllt mit Fleisch und Reis, Tomatensoße, dazu gekochte Kartoffel	€ 17,5
Tagliatelle Pilzrahmsoße, Cherrytomaten, Rucola, und Parmesan	€ 15,5
Drei gebratene Maultaschen in frischer Pilzrahmsoße	€ 18,5

**DIE APPENMÜHLE**

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

2 Schnitzel Wiener Art mit Bratensoße Pommes oder Spätzle oder Bratkartoffel inkl. Beilagensalat	€ 19,8
Schnitzele mit Pommes und Soße	€ 16,8
Cordon Bleu reichlich gefüllt mit Käse und Schinken Bratensoße, Pommes Frites -Ganzjahresklassiker-	€ 24,5
Ochsenbacken -langsam geschnitten- Braten-Rotweinsoße, polnische Klößchen oder Spätzle und Rotkraut	€ 25,8
Entenbrust -Sous Vide- gegart auf der Haut gebraten, Rotwein Braten Jus, polnische Klößchen und Rotkraut	€ 23,8
Beilagensalat	€ 4,8
Rote Bete Salat	€ 3,5
Portion Soße	€ 2,5
Brot extra	€ 1,5
Beilagen -Spätzle, Pommes, Bratkartoffel, Gemüse , Klöße-	€ 5,0



Dessert geht immer

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Früchten, Puderzucker und € 7,5
Minze

Espresso € 2,30

Brennerei Scheibel

Lava Mandarine	2cl	€ 4,5
Zibärtle	2cl	€ 4,5
Woodka	2cl	€ 4,5

Schwarzwaldbrennerei Schladerer

Himbeere	2cl	€ 3,9
Mirabell	2cl	€ 3,9
Kirsch	2cl	€ 3,9