

Vorweg und zwischendrin

**Gebratener Schafskäse auf Preiselbeer-Meerrettich-Sahne
mit Ruccolasalat an Walnussdressing**

6,50 €

„Meeresfrüchte Traum“

**gebratene Meeresfrüchte in Balsamicoglace
mit Dillsahne dazu Toast und Butter**

6,50 €

Salat mit Fisch

**Großer bunter Salatteller mit Salaten der Saison dazu
dreierlei gebratene Fischfilets**

8,50 €

Salat mit Pute

**Großer bunter Salatteller mit Salaten der Saison,
Anti Pasti dazu gebratene Putenstreifen**

7,90 €

Beilagensalat

**Gemischter Salatteller mit
verschiedenen Rohkost-, Blattsalaten-und Salaten der Saison
dazu wahlweise mit Essig-Öl oder Joghurt -Dressing**

3,50 €

Süpple – natürlich hausgemacht

Schwäbische Flädlesuppe mit Backspätzle und Kräutern

2,90€

**Mit Wild-Brät gefüllte Flädle in seiner Consommé dazu
hausgemachte Backspätzle**

3,70 €

Feines aus der vegetarischen Küche

**Buntes Waldpilzragout mit Serviettenknödel
und ein kleiner gemischter Salatteller**

10,90 €

**Käse¹- Spinat-Nocken
in Butter gebratene Käse- Spinat-Nocken
mit Parmesansplitter und ein kleiner gemischter Salatteller**

8,90 €

**Käsespätzle¹ mit Röstzwiebeln garniert
und ein kleiner gemischter Salatteller**

8,20 €

Wildspezialitäten aus unserer Ohmenheimer Jagd

**„Rehfleischküchle“
in würziger Speck-Zwiebelsauce
mit Kohlrabi- Gemüse und Kartoffelkroketten**

9,90 €

**Rehbraten aus der Keule mit Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne,
hausgemachte Butterspätzle und Gemüse der Saison**

14,20 €

**Wildragout vom Reh und Wildschwein mit Austernpilzen,
Serviettenknödel und ein kleiner gemischter Salatteller**

12,90 €

**Wildschweinmedaillons auf Pflaumen- Pfeffersauce mit
Zucchini-Kartoffelgemüse**

14,50 €

Leckerer vom Küchenchef empfohlen für Zwei

Ohmenheimer Wildplatte

**Medaillons, Schnitzelchen, Wienerle und Braten vom Reh und Wildschwein dazu
hausgemachte Butterspätzle, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse der Saison,
gebratene Waldpilze und Cassissauce, Preiselbeerbirne**

**hinterher ein Williams mit eingelegter Christbirne
pro Person 18.40 €**

„Kannen“ Platte

**400 Gramm Chateau Briand
rosa, am Stück gebratenes Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind
dazu reichen wir Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten,
feines Buttergemüse Portweinsauce und Kräuterbutter**

**mit einem 1 ltr. Rotwein Ihrer Wahl
pro Person 19,90 €**

Klassiker vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salatteller

11,90 €

Schweineschnitzel „Jäger-Art“

mit hausgemachten Schupfnudeln und ein kleiner gemischter Salatteller

12.20 €

Brauerschnitzel in Trebern gebraten

mit Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salatteller

12.80 €

„Schwabentöpfele“

Schweinemedallions auf Butterspätzle

und Champignons in Rahmsauce

dazu Gemüse der Saison

13,90 €

„Braumeister Pfanne“

Rumpsteaks und Schweinelendchen am Spieß gebraten

an einer Speck-Zwiebelsauce

auf Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

14,90 €

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln

mit hausgemachten Butterspätzle und ein kleiner gemischter Salatteller

14,40 €

„Pfeffersteak“₂

an Pfeffer-Bratensauce dazu Kroketten und ein kleiner gemischter Salatteller

15,40 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salatteller

15,80 €

Leckerer aus Fluss und Meer

Butterfisch- Makrele
in Zitronenbutter gebraten dazu
Rosmarinkartoffeln und ein kleiner gemischter Salatteller
14,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Mandel- Brokkoli und Butterreis
15,20 €

Für den kleinen Hunger

„Herrentoast“¹
Zwei kleine Schweinemedallions auf Toast gratiniert mit Zwiebeln,
Champignons, frischen Tomaten und Käse an Salatgarnitur
10,50 €

Flammkuchen nach „Kannen Art“
Schmand- Schinken- Speck und Zwiebeln
6,90 €

Gebackener Fleischkäse⁸ auf Brot
garniert mit Spiegelei und Röstzwiebeln
5,90 €

Ein Paar Bratwürste⁸ mit Bratensauce
und hausgemachtem Kartoffelsalat^{PH}
6,50 €

Klassiker zum Vesper

Hausgemachter Schwäbischer Wurstsalat ^{8/1}
mit **Schwarzwurst, Zwiebeln und Gurke**, pikant mariniert
dazu reichen wir **Brot**
5,60 €

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat ^{8/1}
mit **Käsestreifen, Zwiebeln und Gurke**, pikant mariniert dazu **Brot**
5,80 €

„Härtsfelder Schinkenplatte“ ^{1/3/2}
geräucherter **Schinken** mit **Tomate, Gewürzgurke und Meerrettich**
dazu **Brot und Butter**
7,80 €

„Ohmenheimer Vesperteller“ ^{1/3/2}
mit kaltem **Braten, Rauchfleisch, hausmacher Blut- und**
Leberwurst und weißem **Schwartenmagen**
dazu **Meerrettich, Butter, Brot** und einem **Obstler**
8,50 €

Hinweise

- | | | | |
|---|--------------------------|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoffe | 6 | mit Koffeinhaltig |
| 2 | mit Konservierungsstoffe | 7 | mit Chininhaltig |
| 3 | mit Nitritpökelsalz | 8 | mit Phosphat |
| 4 | mit Süßungsmittel | 9 | mit Micheiweiß |
| 5 | mit Schwefeldioxid | 10 | mit Geschmacksverstärker |

Das „Kanne – Team“ wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Alle Preise sind Inklusivpreise.