



# Willkommen!

Seit nunmehr fast 400 Jahren schreibt die „Forelle“ Geschichte in der Ulmer Gastronomie. Wir haben es uns zur Aufgabe und Leidenschaft gemacht, diese Tradition zu bewahren und fortzuführen.

*The "Forelle" has been making history in the Ulm gastronomy realm for almost 400 years.  
We have made it our mission to preserve and continue this tradition.  
Enjoy modern Swabian cuisine combined with the most delicious fish and meat specialities at the oldest restaurant in the Ulm "Fishermen's Quarter".*

## APERITIV EMPFEHLUNG

Weihnachtstipp!!!

### MANDARIN ANGEL

Frisch pürierte Weihnachtsmandarinen mit Secco vom Bodensee aufgegossen  
Limette | Ingwer | Cointreau

0,2 l 6,80 €



**Aperol Spritz** Der Klassiker aus Italien<sup>15</sup>

0,2 l 6,80 €

**Bodensee Secco** Fruchtig, frech & erfrischend-spritzig

0,1 l 5,90 €

**Hugo Prosecco** Holunderblütensirup, Minze auf Eis

0,2 l 6,20 €

Weihnachtstipp!!!



# WINTER MENÜ

---

## Apéritif: Mandarin Angel

Frisch pürierte Weihnachtsmandarinen mit Secco vom Bodensee aufgegossen

Limette | Ingwer | Cointreau

## Am Gästetisch:

Kräuterquark | Butter | Apfel-Griebenschmalz | Brotkörbchen

## Menü

Geflämmtter Ziegenfrischkäse mit Mirabellen Chutney, Wintersalat

\*\*\*

Gelbe Curry-Kürbissuppe – Ingwer, Aprikose und Garnelen

\*\*\*

## Hauptgericht zur Wahl:

Mild geschmortes Hirschedelragout mit Sternanis-Birnensauce, Schwarzwurzel-Haselnussgemüse und Spätzle

oder

Winterliche Lachsfiletspitzen mit Champagnersauce mit Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter & Wintergemüse

oder

Risotto mit Pilzen, Wintertrüffel, Parmesan und gerösteten Wallnusskernen  
(ohne Parmesan vegan)

\*\*\*

Schokoladen Mousse und Zimt Zwetschgenröster geschmort dazu Nuss-Eis

Komplett p.P. **€ 54,00** Menü | ohne Apéritif p.P. **€ 49,00**

ohne Apéritif und kalter Vorspeise p.P. **€ 39,00**



# VORSPEISEN

---

## ULMER SALAT

€ 5,80

Krautsalat mit Kümmel, Gurken, Kirschtomaten, Karotten Orangensalat, grüne Blattsalate & Forelles Hausdressing mit altem Balsamico

Ulmer Side Salad our typical, regional selection

## GEZUPFTER ACKERSALAT

€ 7,90

mit gerösteten Walnusskernen und Orangenfilet

8,14,15 | Corn salad with roasted walnut kernels and orange filet

dazu Lachsrouladen-Röllchen + € 3,80<sup>7</sup> | with salmon rolls

## GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

€ 11,90

mit Mirabellen Chutney und Wintersalat

8,14 | Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and winter salad

## RÄUCHERFORELLE VORSPEISE

€ 12,90

Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar an Apfelkapern & Pfefferbeeren

Smoked trout tartar served with small fried grated potatoes, sour cream and trout caviar atop apple capers and pepper berries

## VERRÜCKTER VORSPEISENTELLER

€ 14,50

Feldsalat mit Wildschwein Schinken, Gourmet Ziegenkäsetörtchen mit Honig glaciert und Garnelen im Kartoffelmantel, Feigensenf

Corn salad with bacon, lamb's lettuce tart with honey and shrimp in potato, fig mustard

## KAVIAR

**Siberian Malossol Kaviar** - Dose 10 g -

€ 29,00

Festes Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem feincremigem Geschmack  
solid grain, black to dark brown in colour, with an intense taste

**Ossetra Malossol Kaviar** - Dose 10 g -

€ 35,00

Festes großes, glänzendes Korn, nussiger Geschmack

Solid large, glossy grain, nutty taste

Unser Kaviar wird mit Sauerrahm, Toast, gekochtem Bauernhof Ei und wie bei Kaviar üblich in der original Dose mit Kunststofflöffel serviert.

Caviar is served with sour cream, toast and boiled farm egg.

## UNSERE EMPFEHLUNG ZUR VORSPEISE:

Hausmarke Champagner Veuve Pellier Brut 0,1 l

€ 8,50

Ein Ausnahme-Champagner durch die Kombination aus optimaler Lagerung und komplexer Note, verschieden Fruchtaromen, ein Champagner für Kenner



# SUPPEN

---

## SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

in der Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen

14 | Beef consommé with herb pancakes

€ 5,80

## FORELLES FISCHSUPPE

Forelles fish soup

€ 8,50

## GELBE CURRY-KÜRBISSUPPE

mit Ingwer, Aprikose und Garnelen

8,14 | Cream soup of pumpkin and shrimp

€ 7,50

# FLEISCHLOSE GERICHTE

---

## RISOTTO

mit Pilzen, Wintertrüffel, Parmesan und gerösteten Walnusskernen

8 | Risotto with fresh autumn mushrooms, cherry tomatoes & grated Parmesan cheese

€ 16,50

## FRISCHE WINTERPILZE

in Kräuterrahmsoße mit Serviettenknödel

14,8 | Fresh fresh autumn mushrooms in a herb sauce with dumplings

€ 16,80



# UNSERE KLASSIKER

---

## **FISCHERVIERTEL GEBRUTZELTES** € 19,50

feine Filetspitzen von Rind, Schwein und Hähnchen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert, dazu Gemüse, sautierte Pilzen & Spätzle

14,8 | Fillet tips from beef, pork and chicken with fresh mushrooms in cream sauce, with Swabian noodles and market fresh vegetables

## **SCHWABENTELLER** € 19,80

Drei Schweinefilet mit Rahmchampignons auf Käsespätzle mit Zwiebelschmälze

14,8 | Tender pork loin with fresh mushrooms in cream sauce and cheese Spätzle noodles

## **CHEFS ZWIEBELROSTBRATEN** € 23,50

vom Angus Rind mit Spätzle & zweierlei Zwiebel

14,8 | Angus beef sirloin with onions fried in lard, Spätzle noodles

## **ZUNFTMEISTERTELLER** € 27,50

-Ein Querschnitt durch die schwäbische Küche-  
Lendchen, Kleiner Rostbraten, Maultasche, Champignons à la Crème,  
Bratensoße und Spätzle

14,8 | -A cross-section of the Swabian kitchen

Medallions of fillet, small pot roast, dumplings, mushrooms à la crème, gravy and dumplings

## **WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET** in Brotkrumen paniert dazu:

14,8 | Wiener schnitzel in bread crumbs fried to

**Röstkartoffeln** € 17,80

Roast potatoes

**Spätzle mit Bratensoße** € 18,80

14,8 | Swabian noodles with gravy

**Käsespätzle mit Zwiebelschmälze** € 19,80

14,8 | with schwabian cheese noodles



# SAISONALE EMPFEHLUNGEN

---

## **FORELLES WEIHNACHTSMARKT ALLERLEI** € 15,50

Maultasche, Käsespätzle, Bratwürschtle und Kartoffelsalat

14,8,7 | Schwabian Ravioli, cheese Spätzle, bratwurst and Swabian potato salad

## **SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN** € 19,50

Klassisch zubereitet mit Sauerrahmsößle, Apfel-Rotkraut und Spätzle

14,8 | Sauerbraten with apple-red cabbage and Spätzle noodles

## **ZARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK** € 18,50

aus dem Winterwurzelsud mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Gemüse

14,8 | Oxtail meat with horseradish sauce, roasted potatoes and vegetables

## **MILD GESCHMORTES HIRSCHEDELRAGOUT** € 21,50

mit Sternanis-Birnensauce, Schwarzwurzel-Haselnussgemüse und Spätzle

14,8 | Venison stew with star anise pear sauce, salsify and hazelnut vegetables and spaetzle

## **MINUTENGESCHNETZELTES VOM HIRSCH** € 24,50

mit Preiselbeerbirne, Pfefferrahm und Serviettenknödel

14,8 | deer with cranberry pear, pepper cream and napkin dumplings

# OFENFRISCHE GÄNSE

---

Traditioneller Gänsebraten mit Beifußjus  
Bratapfel, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößchen

14,8 | Traditional roast goose with mugwort jus

Baked apple, apple and red cabbage and potato dumplings

24,50 €

Gans in zwei Gängen serviert

Goose served in two courses

**1. Gang- Gänsebrust mit Honig glasiert,**  
Orangenfilets, Serviettenknödel und Gemüse

1st course goose breast glazed with honey,

Orange fillets, napkin dumplings and vegetables

**2. Gang – Gänsekeule frisch aus dem Ofen an Beifußjus**  
mit Bratapfel, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößchen

2nd course - goose leg fresh from the oven on mugwort jus

with baked apple, apple red cabbage and potato dumplings

€ 29.50

Als leckeren Brotaufstrich zum nach Hause nehmen:

Gänseschmalz mit Einlage ca. 250 g zu 4,20 €



# UNSERE FORELLEN

---

Die Forelle klassisch im Ganzen

<b>FORELLE AUS DEM ESSIGSUD POCHIERT</b> Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad	€ 19,80
<b>FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN</b> Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad	€ 19,80
<b>FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN</b> mit Mandelbutter 14,15   Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad	€ 20,80

**Zu unseren Forellen servieren wir Ihnen geklärte Butter und unsere Petersilienkartoffeln sowie einen Blattsalat**

# FORELLENMENÜ

---

**Tatar von der Räucherforelle dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Forellenkaviar an Apfelkapern und Pfefferbeeren**

Smoked trout tartar served with small fried grated potatoes, sour cream and trout caviar atop apple capers and pepper berries

\*

**Forelle Müllerin Art oder Blau im Sud pochiert oder Ulmer Art mit Mandelbutter nach Ihrer Wahl mit Petersilienkartoffel**

Trout meunière of your choice / poached in stock /Ulm-style with almond butter

\*

**Warmer Zwetschgenröster mit Walnusseis**

Warm stewed plums with walnut ice

\*

**Menüpreis:**

**3 Gänge**

**32.80**



# FISCHEMPFEHLUNG

---

## **ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN** € 24,50

dazu Risotto mit frischen Winterpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

14,8 | Pike-perch fillet to risotto with fresh mushrooms, cherry tomatoes

## **WALLERFILET DONAU** € 21,50

mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

14,8 | Catfish fillet with horseradish sauce, market vegetables and parsley potatoes

## **WINTERLICHE LACHSFILETSPITZEN** € 22,50

mit Champagnersauce mit Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter & Wintergemüse

14,8 | Salmon fillet with champagne sauce with rolled potatoes in parsley butter and winter vegetables

## **LAKTOSE - & GLUTENFREI:**

## **POT AU FEU** € 18,50

Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

## **PREMIUM NORWERGER LACHSFILET** € 22.50

aus dem Kräuterdampf mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

Premium Norwegian salmon fillet from an herbal steam bath with parsley potatoes and vegetables