



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

MANDARIN DREAM

Frisch pürierte Mandarinen mit Secco vom Bodensee aufgegossen

Limette | Ingwer | Cointreau

0,2 l 6,80 €

Aperol Spritz Der Klassiker aus Italien¹⁵

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 €



WINTER MENÜ

Apéritif: Mandarin Dream

Frisch pürierte Mandarinen mit Secco vom Bodensee aufgegossen

Limette | Ingwer | Cointreau

Am Gästetisch:

Kräuterquark | Butter | Apfel-Griebenschmalz | Brotkörbchen

Menü

Geflämmtter Ziegenfrischkäse mit Mirabellen Chutney, Wintersalat

Kirsch-Tomatensuppe

ohne Sahne /mit gerösteten Brotwürfeln

Hauptgericht zur Wahl:

Mild gesottener Tafelspitz

aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Gemüse
oder

Winterliche Lachsfiletspitzen mit Champagnersauce mit Schwenkkartoffeln in
Petersilienbutter & Wintergemüse

oder

Risotto mit Winterpilzen, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

Schokoladen Mousse und Zwetschgenröster geschmort dazu Nuss-Eis

Komplett p.P. **€ 48,00** Menü | ohne Apéritif p.P. **€ 43,00**

ohne Apéritif und kalter Vorspeise p.P. **€ 36,00**



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** € 6,90
mit gerösteten Landbrotwürfeln 8,14 | Salad with croutons
dazu Lachsrouladen-Röllchen + € 3,80 7 | 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
- TINTENFISCH VORSPEISE** € 11,50
Minitintenfischringe vom Grill mit Knoblauchöl und Rucola
Mini squid (calamari) grilled with garlic oil and arugula
- 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
- GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN** € 14,50
auf Babyspinat
Fried scallops on spinach



SUPPEN

- SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE** € 5,80
in der Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen
14 | Beef consommé with herb pancakes
- FORELLES FISCHSUPPE** € 8,50
Forelles fish soup
- KIRSCH-TOMATENSUPPE** € 5,50
ohne Sahne /mit gerösteten Brotwürfeln
8,14 | tomato soup without cream / with croutons

FLEISCHLOSE GERICHTE

- RISOTTO** € 15,50
mit Winterpilzen, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan
8 | Risotto with fresh mushrooms, cherry tomatoes & grated Parmesan cheese
- SPAGHETTI** € 13,50
mit provenzalischem Gemüse & gehobelter Parmesan
8,14 | Spaghetti with Provençal vegetables and sliced Parmesan



UNSERE KLASSIKER

SCHWÄBISCHER GENUSS

€ 13,50

Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat

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

GAISBURGER MARSCH

€ 14,50

mit Rindfleisch, Gemüse, Spätzle und Kartoffelschnitz

14 | Beef consommé with beef, potatoes and schwabian noodles

SCHWABENTELLER

€ 19,80

Schweinefilets 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

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

SPAGHETTI MIT EINER HÄHNCHENBRUST € 17,80

provenzalisches Gemüse & gehobelter Parmesan

8,14 | Spaghetti with with chicken breast, Provençal vegetables and sliced Parmesan

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

MILD GESOTTENER TAFELSPITZ € 18,50

aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Gemüse

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

STROGANOFF € 23,50

grüne Pfeffersoße mit Gemüse und Risolleé-Kartoffeln

14,8 | beef, green pepper sauce with vegetable and Risolleé potatoes

KALBSKOTELETT € 24,50

mit Winterpilzen in Kräuterrahmsoße, Spätzle und Kartoffelsalat

14,8 | with winter mushrooms in herb cream sauce and Swabian noodles and potato salad

FILET VOM MILCHLAMM € 26,50

mit Rosmarinjus, Rosmarinkartoffeln und provenzalischem Gemüse

14 | Pink-roasted suckling lamb fillet with rosemary gravy, Rosemary potatoes and Provençal vegetables



UNSERE FORELLEN

Die Forelle klassisch im Ganzen

FORELLE AUS DEM ESSIGSUD POCHIERT Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad	€ 19,80
FORELLE NACH MÜLLERIN ART GEBRATEN Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad	€ 19,80
FORELLE NACH ULMER ART GEBRATEN mit Mandelbutter 14,15 Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad	€ 20,80
FORELLE NACH BAYRISCHER ART GEBRATEN mit Speck und Zwiebeln mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 7,14 Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad	€ 21,80

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

FISCHTÖPFLE -DONAU- € 21.50

Ragout von Edelfischen mit leichtem IngwersöÙle,
marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

14,8 | Ragout of game fish with light ginger sauce, seasonal vegetables and parsley potatoes

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 AUS DEM KRÄUTERDAMPF € 21,50

mit MeerrettichsoÙe, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

SKREIFILET (jungfräulicher Dorsch von den Lofoten) € 25,50

mit provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

14,8 | Provençal vegetables and rosemary potatoes

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