



# 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 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 €



# 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

\*\*\*

Gelbe Curry-Kürbissuppe – Ingwer, Aprikose und Garnelen

\*\*\*

Hauptgericht zur Wahl:

Rinderroulade klassisch gefüllt mit Spätzle und Kartoffelsalat  
oder

Winterliche Lachsfiletspitzen mit Champagnersauce mit Schwenkkartoffeln in  
Petersilienbutter & Wintergemüse

oder

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

\*\*\*

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** € 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
- 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
- GELBE CURRY-KÜRBISSUPPE** € 7,50  
mit Ingwer, Aprikose und Garnelen  
8,14 | Cream soup of pumpkin and shrimp

## FLEISCHLOSE GERICHTE

---

- RISOTTO** € 16,50  
mit Pilzen, Wintertrüffel, Parmesan und gerösteten Walnusskernen  
8 | Risotto with fresh autumn mushrooms, cherry tomatoes & grated Parmesan cheese
- FRISCHE WINTERPILZE** € 16,80  
in Kräuterrahmsoße mit Serviettenknödel  
14,8 | Fresh fresh autumn mushrooms in a herb sauce with dumplings
- 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
- 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  
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

---

### **RINDERROULADE**

€ 17,50

klassisch gefüllt mit Spätzle und Kartoffelsalat

14,8 | Beef Roll Classic stuffed with Swabian noodles and potato salad

### **GEBRATENE KALBSLEBERSCHEIBEN**

€ 21,50

„Berliner Art“ mit Stampfkartoffel und marktfrisches Gemüse

14,8 | Veal liver slices "berliner art" with mashed potatoes and market-fresh vegetables

### **ZARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK**

€ 18,50

aus dem Winterwurzelsud mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Gemüse

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

### **STROGANOFF**

€ 19,50

Roastbeefscheiben, grüne Pfeffersoße mit Gemüsestreifen und Risolleé-

Kartoffeln 14,8 | Filet tips of beef, green pepper sauce with vegetable slices and Risolleé potatoes

### **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

### **FORELLES ALLERLEI**

€ 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



## UNSERE FORELLEN

---

Die Forelle klassisch im Ganzen

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

**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



