



# 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

<b>Aperol Spritz</b> Der Klassiker aus Italien <sup>15</sup>	0,2 l	6,80 €
<b>Bodensee Secco</b> Fruchtig, frech & erfrischend-spritzig	0,1 l	5,90 €
<b>Hugo Prosecco</b> Holunderblütensirup, Minze auf Eis	0,2 l	6,20 €

### Menü des Monats

Feldsalat in Hausdressing mit  
krossem Speck und Crôutons  
&  
Skreifilet gebraten auf  
Dijonsensauce und Salzkartoffeln  
oder  
Lammfilet rosa gebraten auf  
Ratatouille dazu Rosmarinkartoffel  
&  
Zweierlei Mousse  
von edler Schokolade  
**Fisch-Menü: 35,00**  
**Fleisch-Menü: 40,00**

### Forellenmenü

Tatar von der Räucherforelle  
dazu kleiner Kartoffelrösti mit Sauerrahm  
und Forellenkaviar an Apfelkapern und  
Pfefferbeeren  
&  
Forelle im Ganzen gebraten  
oder  
Forelle Blau im Sud pochiert  
nach Ihrer Wahl mit Petersilienkartoffel  
&  
Warmer Zwetschgenröster  
mit Wallnusseis  
**Menüpreis: 32,50**



# Für Vorab oder Zwischendurch



## Forelles Salat der Saison

Blattsalate | Cherry Tomaten | verschiedene Salatgemüse | Körner-Mix | Hausdressing

Forelle's salad of the season

Lettuces | Cherry tomatoes | different salad vegetables | Grains Mix | House Dressing

**Vegetarisch 9,50**

Vegetarian

**mit Hähnchenbruststreifen + 4.00**

with chicken breast strips

**mit Rinderfiletstreifen + 9.00**

with beef fillet stripes

**mit sechs gebratenen Garnelen + 6,00**

with six fried shrimps



## Geflämmter Ziegenfrischkäse 12,50

Mirabellen Chutney | Salat

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

## Minitintenfische vom Grill 12,50

Knoblauchöl | Rucola

Mini squid (baby calamari) grilled with garlic oil and arugula

## Tatar von der Räucherforelle 12,50

Kartoffelrösti | Sauerrahm | Forellenkaviar | Apfelkapern | Pfefferbeeren

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

## Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet 16,50

Mariniert mit altem Balsamico, kaltgepresstes Olivenöl

dazu Rucola und gehobelter Parmesan

Hand-tapped carpaccio of beef fillet Marinated with old balsamic vinegar, cold-pressed olive oil with rocket salad and sliced Parmesan

## Unsere Vorspeisenvariation ab 2 Personen je Person 13,50

Eine Auswahl an Salaten und raffinierte Kleinigkeiten  
von unserem Küchenteam für Sie zusammengestellt

-Lassen Sie sich überraschen-

Our starter variation from 2 persons

A selection of salads and subtle details  
put together by our kitchen team for you

-Let yourself be surprised-



# Suppen

**Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 5,50**  
mit Kräuterflädle oder Maultaschenstreifen  
14 | Beef consommé with herb pancakes or Swabian ravioli

 **Süppchen von Cherry Tomaten 5,50**  
ohne Sahne zubereitet | Crôutons  
8,14 | tomato soup without cream / with croutons

**Unsere Fischsuppe mit Meeresfrüchte 8,50**  
Forelles fish soup

## Fleischlos mit Extras

 **Heumilch Bergkäsespätzle**

Hergestellt aus unseren Spätzle und Österreichs Heumilchkäse vom Alpen Sepp  
mit zweierlei Zwiebeln und unserem Kartoffelsalat

Hay Milk Swabian noodles Made from our noodles and Austria's hay milk cheese from Alpen Sepp with two kinds of  
onions and our potato salad

**Vegetarisch 11,80**  
Vegetarian

dazu eine Maultasche nach original Rezept anno 1626 und Bratensoße + 4,00  
addition a Swabian ravioli after original recipe anno 1626 and gravy

 **Risotto**

**Pilzallerlei, Cherry Tomaten und gehobelter Parmesan**

Risotto Mushrooms, cherry tomatoes and sliced Parmesan

**Vegetarisch 9,50**  
Vegetarian

**mit Hähnchenbruststreifen + 4.00**  
with chicken breast strips

**mit Rinderfiletstreifen + 9.00**  
with beef fillet stripes

**mit sechs gebratenen Garnelen + 6,00**  
with six fried shrimps

 **Spaghetti**

**Tomatensugo, Cherry Tomaten & gehobelter Parmesan**

**Vegetarisch 11,80**  
Vegetarian

**mit Hähnchenbruststreifen + 4.00**  
with chicken breast strips

**mit Rinderfiletstreifen + 9.00**  
with beef fillet stripes

**mit sechs gebratenen Garnelen + 6,00**  
with six fried shrimps



# Hauptspeisen

Jägerschnitzel vom Schweinerücken 17,50

pigs back

oder

Schwabenteller vom Schweinelendchen 20,80

pork tenderloin

oder

Zwei Medaillons vom Milchkalbsfilet 27,80

Pilzallerlei, Heumilch Bergkäsespätzle, zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

14,8 | Mushrooms, hay milk cheese noodles, two kinds of onions and vegetables from the Ulmer

Two medaillons of milk fillet with fresh market

Gaisburger Marsch 14,50

Rindfleischwürfel, kräftige Rinderbrühe, Spätzle, Gemüse und Kartoffelschnitz

Beef cubes, beef broth, spaetzle, vegetables and potato wedges

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 14,50

mit Spätzle, Bratensoße und unserem Kartoffelsalat

14,8 | Breaded schnitzel from pork loin with spaetzle, gravy and our potato salad

Mild gesottenes Rindfleisch 18,50

aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

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

Fischerviertel Gebrutzelt 19,80

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

Chefs Zwiebelrostbraten 23,50

mit Spätzle & zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

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

Tournedos vom Rinderfilet 29,50

mit Pfeffersoße und Röstkartoffeln und Gemüse vom Ulmer Markt

14,8 | Tournedos of beef fillet 29.50 with pepper sauce and fried potatoes and vegetables from Ulmer Markt



# FISCHEMPFEHLUNG

## Ganze Forelle pochiert aus dem Gewürzsud 19,80

Trout from the stock, parsley potatoes and leaf salad  
oder

## Ganze Forelle auf der Haut gebraten 19,80

Fried trout meunière, parsley potatoes and leaf salad  
oder

## Zanderfilet auf der Haut gebraten 21,80

Zander fillet roasted on the skin

dazu servieren wir Ihnen Zitronenscheiben unsere Petersilienkartoffeln  
sowie einen Blattsalat

Served with lemon slices of parsley potatoes as well as a leaf salad

### Extrawünsche? Na klar

Extra wishes? sure, of course

### Bestes kaltgepresstes Olivenöl + 1,50

Best cold-pressed olive oil

### Geröstete Mandeln in geklärter Butter + 2,50

15,8 | Toasted almonds in clarified butter

### Ausgelassener Speck & Zwiebelwürfel in geklärter Butter + 2,50

7,8 | Exuberant bacon & onion cubes in clarified butter

## Frisch paniertes Seelachsfilet 13,50

mit unserem Kartoffelsalat und Remouladensoße

14,8 | Fresh breaded salmon fillet with our potato salad and remoulade sauce

## Fischtöpfele 21.50

Ragout von Edelfischen & Meeresfrüchte mit leichtem Ingwersöble,  
marktfischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

## Wallerfilet „Donau“ 21,50

mit Meerrettichsoße, marktfischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

## Laktose - u. Glutenfrei:

### Pot au feu 18,50

Würziger Französischer Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln

Spicy French fish stew with vegetables and potatoes

## Premium Norweger 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 vegetable