



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

Aperol Spritz Der Klassiker aus Italien ¹⁵	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 €

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: 33,50

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



GOLDENER HERBST

MENÜ

Kaltgepresstes Olivenöl | Kräuterquark | Butter | Brotkörbchen

*

Geflämmter Ziegenfrischkäse
mit Mirabellen Chutney und Salat

(ohne Menü 12,50 €)

*

Cremesuppe vom Kürbis mit Curry und Ingwer
und bestem Kürbiskernöl verfeinert

(ohne Menü 6,00 €)

*

Milchlammfilet
mit provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

(ohne Menü 27,50 €)

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln

(ohne Menü 24,50 €)

*

Karamellierter Apfelfannkuchen mit Vanilleeis

(ohne Menü 8,50 €)

*

4-Gänge Menü mit Zander € 46,00 | mit Lamm € 49,00

3-Gänge Menü (ohne Ziegenfrischkäse) mit Zander € 39,00 | mit Lamm € 42,00

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



Für Vorab oder Zwischendurch



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 a pple capers and pepper berries

Verrückter Vorspeisenteller 14,50

Feldsalat mit Serrano 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

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-

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



Unsere Suppen

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen 5,50
mit Kräuterflädle

14 | Beef consommé with herb pancakes

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

Fischsuppe mit Meeresfrüchte 8,50
Forelles fish soup

 Cremesuppe vom Kürbis 6,00
mit Curry und Ingwer
und bestem Kürbiskernöl verfeinert
8,14 | Cream Soup from Pumpkin with Curry and Ginger
and best pumpkin seed oil refined

Fleischlos

 Risotto

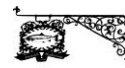
mit frischen Herbstpilzen, Cherry Tomaten und gehobelter Parmesan
Risotto autumn Mushrooms, cherry tomatoes and sliced Parmesan

Vegetarisch 14,50
Vegetarian

 Spaghetti

mit frischen Herbstpilzen und gehobelter Parmesan
Vegetarisch 14,50

Vegetarian



FrISChe Herbstgerichte



FRISCHE HERBSTPILZE 16,80

in Kräuterrahmsoße mit Serviettenknödel

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

Unsere „1626“ Maultaschen nach original Rezept 17,80

mit frischen Herbstpilzen in Kräuterrahmsoße

14,8 | Swabian Ravioli with Fresh fresh autumn mushrooms with herb sauce

Filetspitzen 20,80

von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Herbstpilzen und Serviettenknödel

14,8 | Fillet of beef, pork & chicken with fresh autumn mushrooms and napkin dumplings

HIRSCHEDEL RAGOUT - HUBERTUS - 19,50

mit gefüllter Rotweinbirne, Serviettenknödel & frische Herbstpilze

14,8 | Tender venison stew with filled red winepear, Swabian noodles und two kinds of sauces

Zeit für Bodenständiges

Werktags Mittagstisch 9,80

Wie auf der Tafel am Eingang angegeben.

LUNCH. As indicated on the board at the entrance.

Gaisburger Marsch 14,50

Rindfleischwürfel, kräftige Rinderbrühe, Spätzle, Gemüse und Kartoffelschnitz

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

Gockel & Spatzen 17,80

Zarte Brust vom Hähnchen auf Käsespätzle mit Kartoffelsalat

14,8 | Chicken breast with cheese Spätzle noodles and potato salad

Schnitzel 14,80

vom Landschwein in Brotkrumen paniert mit unserem Kartoffelsalat dazu:

14,8 | Butter slices of pork tenderloin bread crumbs

Spätzle mit Bratensoße

14,8 | Swabian noodles with gravy

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze 17,80

14,8 | with swabian cheese noodles

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



Klassiker

Schwabenteller vom Schweinelendchen 21,50

Pilzallerlei, Bergkäsespätzle, zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt
14,8 | pork tenderloin, Mushrooms, cheese noodles, two kinds of onions and vegetables from the Ulmer
Two medallions of milk fillet with fresh market

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

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

SALTIMBOCCA € 20,50

vom Hähnchen mit Salbei und rohem Schinken, Risotto mit frischen
Herbstpilzen, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan

14,8 Chicken with sage and raw ham, risotto with fresh autumn mushrooms, cherry tomatoes and sliced Parmesan

FORELLES ALLERLEI € 29,50

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

14,8 | - A cross section through the Swabian kitchen
Medallions of pork tenderloin, roast beef, ravioli, champignons à la crème, gravy and Spätzle noodles

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



#Fischer aus der Region

Ganze Forelle -blau- pochiert aus dem Gewürzsud 19,80

Trout from the stock, parsley potatoes and leaf salad
oder

Ganze Forelle -schöne Müllerin- 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

Wallerfilet „Donau“ 21,50

mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

Unsere Meeresfische

Frisch paniertes Seelachsfilet 13,50

mit unserem Kartoffelsalat und Remouladensoße

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

Risotto Meeresfrüchte 16,50

mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

14,8 | Risotto Seafood with cherry tomatoes and planed Parmesan

Fischtöpfele 21,50

Ragout von Edelfischen & Meeresfrüchte mit leichtem IngwersöÙle,
marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

Gesetzliche Angabe: Allergene | 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmackverstärkern | 5 mit Schwefeldioxid | 6 mit Schwärzungsmittel | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 gewachst | 14 Weizenmehl | 15 Nüsse
Bitte haben Sie Verständnis, dass gewisse Umbestellungen berechnet werden müssen!

Für Hauptgerichte auf zwei Teller werden 2,50 € extra für Bestecke, Teller, Gedeck sowie Service verrechnet. Beilagen-Änderungen sind möglich (Aufpreis 1 €): Hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Basmatireis, Käsespätzle mit Röstzwiebeln (hier Aufpreis 2 €)



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

CHEF`S TELLER € 27,50

mit verschiedenen Edelfischen, Meeresfrüchte, provenzalischem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Chef's platter with various game fish, seafood, Provencal vegetables and rosemary potatoes