



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 specialties at the oldest restaurant in the Ulm "Fishermen's Quarter".

APERITIV EMPFEHLUNG

MANDARIN ANGEL

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

0,2 l 6,80

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 €)



Für Vorab oder Zwischendurch

The Wishing-Table

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-



Geflämmter Ziegenfrischkäse 11,50

Mirabellen Chutney | Salat

Goat's cream cheese with mirabelle plum chutney and salad

Minitintenfische vom Grill 13,50

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

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

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

Tafelspitzbouillon 4,80
Kräuterflädle | Gemüsesteifen |
14 | Beef consommé with herb pancakes

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

Maultasche in der Brühe 5,50
Maultaschenstreifen | Zwiebelschmälze
14 | Beef consommé with Swabian canelloni

Fischsuppe mit Meeresfrüchte 8,50
Forelles fish soup

Schwäbische Klassiker

Trollinger Leber 12,80
mit Röstkartoffeln
Trollinger liver with roasted potatoes

Zwei Maultaschen 13,50
Zwiebel | Bratensoße | Kartoffelsalat
Swabian canelloni with two onions and strong roast sauce
our potato salad

 **Bergkäsespätzle** 12,80
Zwiebel | Kartoffelsalat
14 | cheese spätzle with onions and potato salad

Gaisburger Marsch 14,50
Rindfleisch | Spätzle | Gemüse | Kartoffel
14 | Beef cubes, beef broth, spätzle, vegetables and potato

Fleischlose Gerichte

 **Risotto** 14,50
Cherry Tomaten | Pilze | Parmesan
Risotto, cherry tomatoes and sliced Parmesan

 **Spaghetti** 12,80
Provenzalisches Gemüse | Parmesan
8,14 | Spaghetti | Provençal vegetables | Parmesan

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 €)



Fischgerichte

Dorschfilet 22,50

im Serranomantel auf Spaghetti mit Tomatensugo

14,8 | Cod fillet with Serrano on spaghetti with tomato sugo

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 17,50

mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

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

Wallerfilet „Donau“ 21,50

mit Meerrettichsoße, marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

Fischtöpfele 21.50

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

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

Zanderfilet 24,50

auf der Haut gebraten dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

Zander fillet roasted on the skin with almond broccoli and parsley potatoes

CHEF`S TELLER 27,50

mit verschiedenen Edelfischen, Meeresfrüchte, provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Chef's platter with various game fish, seafood, Provençal vegetables and rosemary 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 €)



Unsere Forellen

Die Forelle klassisch im Ganzen

Forelle aus dem Gewürzsud pochiert 19,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat
Trout from the stock with melted butter, parsley potatoes and leaf salad

Forelle nach Müllerin Art gebraten 19,80

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat
Fried trout meunière with almond butter, parsley potatoes and leaf salad

Forelle nach Ulmer Art gebraten 20,80

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat
14,15 | Fried Ulm-style trout with almond butter, parsley potatoes and leaf salad

Forelle nach Bayrischer Art gebraten 21,00

Speck und Zwiebeln | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Blattsalat
14,8 | Trout Bavarian style with bacon and onions, parsley potatoes and leaf salad

Forelle nach provenzalischer Art gebraten 21,00

Zerlassene Butter | Rosmarinkartoffeln | provenzalisches Gemüse
14,8 | Provençal trout fried melted Butter | Rosemary potatoes | Provençal vegetables

Laktose und Glutenfreie Fischgerichte:

Pot au feu 19,50

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

Salatplatte nach Art der schönen Fischerin 19,50

mit leckerem aus Fluss & Meer
with tasty from river & sea

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 €)



Fleischgerichte

Rumpsteak vom Black Angus Rind 24,50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und Röstkartoffeln

14,8 | Rump steak of Black Angus beef with homemade herb butter, pepper cream sauce and roasted potatoes

Maishähnchenbrust 19,50

auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Corn chicken breast provençal vegetables with rosemary potatoes

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

Ulmer Töpfler 19,80

mit Filetspitzen von Rind und Schwein,

Gemüse vom Ulmer Markt, sautierten 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 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

Chefs Zwiebelrostbraten 22,50

mit Spätzle & zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

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

Frisch paniertes Schnitzel Art 14,50

mit Spätzle und unserem Kartoffelsalat

Freshly breaded schnitzel with Spätzle and our potato salad

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 €)