



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 ANGEL

Frisch pürierte Weihnachtsmandarinen 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



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

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 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 €)



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

Festtagssuppe 6,00
Mixed Swabian soup

Fleischlos

 Risotto 16,50

mit frischen Winterpilzen, geröstete Walnüsse und gehobelter Parmesan

8,14,15 | with fresh winter mushrooms, roasted walnuts and sliced Parmesan

 Spaghetti 14,80

mit frischen Winterpilzen und gehobelter Parmesan

8,14 | with fresh winter mushrooms and sliced Parmesan

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 €)



Klassiker

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

HIRSCHEDELRAGOUT -HUBERTUS- 19,50

mit gefüllter Rotweinbirne, Serviettenknödel & frische Winterpilze

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

Ulmer Töpfele 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 medaillons of milk fillet with fresh market

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

Milchlammfilet 27,50

mit provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Milk lamb fillet with Provençal vegetables and rosemary potatoes

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 €)



Zeit für Bodenständiges

Bergkäsespätzle 11,80

mit zweierlei Zwiebeln und unserem Kartoffelsalat

Swabian noodles Made from our noodels and cheese with two kinds of onions and our potato salad

Schwäbische Maultasche 12,50

mit zweierlei Zwiebeln und kräftiger Bratensoße dazu unser Kartoffelsalat

Swabian canelloni with two onions and strong roast sauce our potato salad

Gaisburger Marsch 14,50

Rindfleischwürfel, kräftige Rinderbrühe, Spätzle, Gemüse und Kartoffelschnitz

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

Jägerschnitzel vom Schweinerücken 16,50

Pilzallerlei, Bergkäsespätzle, zweierlei Zwiebel und Gemüse vom Ulmer Markt

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

Two medaillons of milk fillet with fresh market

Schnitzel 13,80

vom Landschwein in Brotkrumen paniert mit unserem Kartoffelsalat

14,8 | Butter slices of pork tenderloin breadcrumbs

dazu:

Spätzle mit Bratensoße 15,80

14,8 | Swabian noodles with gravy

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze 17,80

14,8 | with schwabian cheese 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 €)



Fischgerichte

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
dazu servieren wir Ihnen Zitronenscheiben unsere Petersilienkartoffeln
sowie einen Blattsalat

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

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 IngwersöÙle,
marktfrischem Gemüse und Petersilienkartoffeln

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

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

Zanderfilet auf der Haut gebraten 24,50

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, Provencal vegetables and rosemary potatoes

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 €)