

EMPFEHLUNGEN



EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 04.02. – 10.02.2019

Hausgemachte Linsensuppe	€ 6,00
Wildkräutersalat mit Lachs im Sesammantel	€ 14,80
Gebratenes Kabeljaufilet im Speckmantel mit Belugalinsen und Kartoffelpüree	€ 18,90
Panierte Schweineschnitzel mit Rahmrosenkohl und Bratkartoffeln	€ 15,00
Hausgemachte Frikadellen mit Rahmrosenkohl und Kartoffelpüree	€ 14,50
Grünkohl mit Pinkel, Mettenden, Kasseler und Kartoffeln	€ 16,00
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit gebratenen Kräutersaitlingen und Rosmarinkartoffeln	€ 24,80
Quarkmousse mit Zimtkirschen und Sahne	€ 7,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Clauer Nero QbA trocken Heidelberger Dormenacker	0,1l € 3,60
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,2l € 6,90
	0,75l € 30,00

Die Sorten Cabernet Mito als Hauptwein, mit einem geringen Anteil Spätburgunder machen den Nero zu einem Wein mit italienischem Flair. Es handelt sich hier um einen Wein mit großem Körper. Geschmacklich treten rote Johannisbeeren, Süßkirschen aber auch Cassis in den Vordergrund. Mit seiner leichten Röst-Aromatik ist er der ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch oder Bratengerichten.

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag (Feiertage ausgenommen) von 12:00 bis 14:30 Uhr

Kartoffeltaler mit Kräuterchampignons und Salat	€ 10,00
Rinderbraten mit Rotkohl und Spätzle	€ 10,00
Currywurst mit Pommes Frites	€ 10,00
Tasse Kaffee oder Espresso zum Mittagstisch	€ 1,00

Liebe Gäste,
sollten Sie unter Allergien leiden oder Zusatzstoffe nicht vertragen, sprechen Sie unseren Service an. Wir stellen Ihnen gerne ein passendes Gericht zusammen. Außerdem können Sie sich in unserer Allergenmappe über die Inhaltsstoffe unseres Angebots informieren.