

EMPFEHLUNGEN



EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 11.02. – 17.02.2019

Hausgemachte Lauchcremesuppe	€ 6,00
Hausgemachte Maultaschen mit Pilz-Frischkäsefüllung, dazu Wildkräutersalat	€ 14,80
Gebratenes Zanderfilet mit Apfel-Lauchgemüse und Risotto	€ 18,90
Panierte Schweineschnitzel mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites	€ 15,00
Rindergulasch mit Bandnudeln und Karottengemüse	€ 16,00
Grünkohl mit Pinkel, Mettenden, Kasseler und Kartoffeln	€ 16,00
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Pfeffersoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 24,80
Warmes Schokoladentörtchen mit Orangenragout	€ 7,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Clauer Nero QbA trocken Heidelberger Dormenacker	0,1l € 3,60
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,2l € 6,90
Die Sorten Cabernet Mitos 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.	0,75l € 25,80

MITTAGSTISCH

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

Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Reis	€ 10,00
Frikadellen mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	€ 10,00
Ofenkartoffel, gefüllt mit Gemüse und mit Schafskäse gratiniert	€ 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.