

EMPFEHLUNGEN



EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 11.03. – 17.03.2019

Bärlauchcremesuppe	€ 6,00
Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Wildkräutersalat	€ 14,80
Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchrisotto und Paprikasoße	€ 18,90
Schweinebraten mit Pflaumensoße, hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	€ 15,00
Panierte Schweineschnitzel mit Waldpilzsoße und Pommes Frites	€ 15,00
Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	€ 16,00
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit gebratenen Kräutersaitlingen und Bratkartoffeln	€ 24,80
Schokomousse mit Kirschen und Sahne	€ 7,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Grauburgunder Kabinett trocken, Heidelberger Dormenacker	0,1l € 3,10
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,2l € 5,50
Kompakter, trotzdem filigraner Grauburgunder mit dem für ihn so typischen Schmelz auf der Zunge. Toller Essensbegleiter, blumiger im Aroma bei kräftiger Struktur. Trockene kräftige Statur mit zartem Schmelz am Gaumen.	0,75l € 20,50

MITTAGSTISCH

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

Currywurst mit Pommes Frites	€ 10,00
Käsespätzle mit Salat	€ 10,00
Paniertes Rotbarschfilet mit Remoulade und lauwarmem Kartoffelsalat	€ 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.