

EMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 09.09. – 15.09.2019

Kürbiscremesuppe	€ 6,00
Hausgemachte Pfifferlingmaultaschen mit Wildkräutersalat	€ 15,80
Gebratenes Kabeljaufilet mit Kürbis-Kartoffel-Gemüse und Salatbouquet	€ 19,90
Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan	€ 16,80
Schweinebraten mit Serviettenknödeln, Krautsalat und Biersoße	€ 16,50
Cordon Bleu, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites	€ 15,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 230g) mit Pfifferlingkruste und Rosmarinkartoffeln	€ 26,80
Schokoladenmousse mit marinierten Beeren und Sahne	€ 7,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Grauburgunder Kabinett trocken, Heidelberger Dormenacker	0,1l € 3,30
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,2l € 5,80
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 € 21,70

MITTAGSTISCH

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

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 10,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Pfifferlingen	€ 10,00
Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	€ 10,00
Tasse Kaffee oder Espresso zum Mittagstisch	€ 1,00