

EMPFEHLUNGEN



EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 16.03. – 22.03.2020

| | |
|---|---------|
| Bärlauchcremesuppe | € 6,50 |
| Hausgemachte Mangoldmaultaschen mit Wildkräutersalat | € 16,30 |
| Gebratenes Kabeljaufilet mit Bärlauchkruste und Kartoffelpüree | € 20,90 |
| Rinderrouladen mit Kartoffelpüree und blanchiertem Rosenkohl | € 18,50 |
| Panierte Schweineschnitzel mit Camembert überbacken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren | € 16,30 |
| Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 230g) mit Mangold-Tomatengemüse und Bratkartoffeln | € 26,80 |
| Schokoladenmousse mit Mango Kompott 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

| | |
|--|---------|
| Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade | € 10,50 |
| Ofenkartoffel mit gebratenen Steinchampignons und Kräuterquark | € 10,50 |
| Frikadellen mit Kartoffelpüree und Karottengemüse | € 10,50 |
| 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.