

EMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 21.09. – 27.09.2020

Linsensuppe mit Saitenwürstchen	€ 6,60
Gebratenes Kabeljaufilet auf Kartoffelpüree mit Rhabarber-Schalotten und gebratener Blutwurst	€ 22,50
Hausgemachte Pilz-Frischkäsemaultaschen mit Feldsalat	€ 16,30
Odenwälder Bauernbratwürste mit Rotkohl und Kartoffelpüree	€ 14,50
Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln	€ 16,50
Panierte Schweineschnitzel mit Kohlrabigemüse und Drilling-Kartoffeln	€ 16,30
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit gebratenem Kohlrabi und Rosmarinkartoffeln	€ 26,80
Hausgemachte Waffeln mit Pflaumen, Vanilleeis und Sahne	€ 7,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Riesling Feinherb, Großkarlbacher Burgweg QbA	0,1l € 3,00
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz	0,2l € 5,30
Schöne Fruchtaromen von Apfel und Zitrus. Die delikate Säure sorgt für einen sehr ausgewogenen Wein. Tolles Frucht-Säure-Spiel. Passt hervorragend zur regionalen Küche.	0,75l € 19,80

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.