

EMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 05.10. – 11.10.2020

Kürbiscremesuppe mit Croutons	€ 6,60
Gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffelpüree und Dill-Senf-Soße	€ 22,50
Hausgemachte Mangoldmaultaschen mit Wildkräutersalat	€ 16,30
Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelknödeln	€ 18,50
Wirsingroulade mit Kartoffelpüree	€ 18,50
Cordon Bleu gefüllt mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites	€ 16,30
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 26,80
Hausgemachte Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€ 7,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Grauburgunder Kabinett trocken, Heidelberger Dormenacker	0,1l € 3,40
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,2l € 5,90
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 € 22,00

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.