

# EMPFEHLUNGEN

## EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 12.10. – 18.10.2020

Erbseneintopf mit Wienerle	€ 6,60
Gebratenes Kabeljaufilet mit Belugalinsen und Süßkartoffelpüree	€ 22,50
Hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit geräucherter Forelle und Frischkäse, dazu Feldsalat	€ 16,30
Wildbratwürste mit Rotkohl und Kartoffelknödeln	€ 16,50
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree	€ 18,50
Allgäuer Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 16,30
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Mangold-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 26,80
Hausgemachte Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Apfelkühle mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne	€ 7,50

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

<b>Chardonnay &amp; Weißer Burgunder trocken QbA</b>	0,1l € 3,10
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz	0,2l € 5,40
Eine feine frische Cuvee aus 2/3 Chardonnay und 1/3 Weisser Burgunder, die durch ihren aromaschonenden Ausbau wunderbar leicht und mit burgundertypischer Frucht überzeugt.	0,75l € 20,20

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.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Service