



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 01.08.–07.08.2022

Bitte beachten sie unsere Öffnungszeiten:

Montag 16.00 Uhr bis 00.00 Uhr / Dienstag bis Donnerstag 11.00 Uhr bis 00.00 Uhr

Freitag und Samstag 11.00 Uhr bis 01.00 Uhr / Sonntag 11.00 Uhr bis 00.00 Uhr

Unsere Küchenzeiten:

Montag 16.00 bis 22.00 Uhr, Dienstag bis Sonntag 12.00 bis 22.00 Uhr

Vorspeisen:

Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe € 7,00

Wildkräutersalat mit paniertem Camembert und Preiselbeeren € 12,50

Hauptgerichte:

Hausgemachte Mangoldmaultaschen mit Wildkräutersalat € 17,50

Gebratenes Kabeljaufilet mit Süßkartoffelpüree
und Gurkensalat € 24,50

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen € 15,80

Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und
Kirschtomaten, dazu Parmesan € 18,50

Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen und hausgemachten
Spätzle € 19,80

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren € 17,80

Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit
Mangold-Tomatengemüse und Süßkartoffelpüree € 27,80

Dessert:

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne € 7,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHEN

Weißburgunder Kabinett trocken, Heidelberger Dormenacker 0,1l € 3,70

Weingut Clauer, Heidelberg, Baden 0,2l € 6,40

Die Rebsorte Weißburgunder ist nach dem Riesling die 0,75l € 23,60

wichtigste Weißweinsorte des Weingutes. Zarte Zitrusaromatik,
ein molliges Mundgefühl und ein langer Abgang zeichnen die Heidelberger
Weißburgunder aus. Sie gehören zu den Besten der Region und haben dies durch
Auszeichnungen bei Weißburgunderwettbewerben oder Degustationen diverser
Weinzeitschriften immer wieder bewiesen.