



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 14.09.–20.09.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Kürbissuppe	€ 8,90
Panierte Ziegenkäsebällchen mit Wildkräutersalat als Vorspeise	€ 13,50
als Hauptgericht	€ 19,50

Hauptgerichte:

Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Wildkräutersalat	€ 20,90
Gebratenes Lachsfilet mit Kürbisrisotto und Wildbrokkoli	€ 29,90
Ein Paar Wildbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 19,90
Wirsingroulade mit Kartoffelpüree und Soße	€ 20,50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 23,50
Gebratener Kürbis mit Kräuterquark und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat	€ 19,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 230g) mit Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln	€ 33,50

Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	€ 9,10
--	--------

WEINEMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

Riesling Feinherb, Großkarlbacher Burgweg QbA	0,1l € 3,50
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz	0,2l € 6,20
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 € 22,90