



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN 11.10.–18.10.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Kürbissuppe	€ 8,90
Geröstetes Bauernbrot mit Rührei, Pfifferlingen und Tomaten, dazu Wildkräutersalat	
– als Vorspeise	€ 15,50
– als Hauptgericht	€ 22,80

Hauptgerichte:

Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Wildkräutersalat und Balsamico dressing	€ 20,90
Lachsfilet mit Kürbisrisotto und Wildbrokkoli	€ 29,90
Frikadellen mit Apfelrotkohl, Kartoffelpüree und Soße	€ 19,90
Ein Paar Wildbratwürste mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	€ 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:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 9,10
-------------------------------------	--------

WEINEMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

Chardonnay trocken, Heidelberger Dormenacker	
Weingut Clauer, Heidelberg, Baden	0,1l € 4,00
Klare und strahlende Aromatik von Äpfeln, Birnen und Zitrus,	0,2l € 6,90
schlank, elegant und vollmundig im Geschmack.	0,75l € 25,70
Feines Säurespiel auf Zunge und Gaumen, schöner langer Abgang, der im Nachhall nochmals die Aromen deutlich erkennen lässt.	