

Unsere Aperitif-Empfehlung:

1 Glas Sekt mit Quittenlikör 5,20

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesankäse und Weißbrot 10,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Kräuter an Salatbukett 7,80
Ackersalat mit Croutons 6,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 3,90
Bärlauchrahmsuppe mit Sahnehäubchen 4,30

Seniorenempfehlung

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Kartoffel – Kopfsalat 8,90

Tagesempfehlung

Saure Nieren mit Bratkartoffeln und Blattsalate 8,90

Maischolle Grenobler Art mit Crouton Zitronenwürfel , Kapern , Kartoffeln und Blattsalate 14,80
Tellersülze mit Schnittlauchvinaigrette und Bratkartoffeln 7,90
Spanferkel aus dem Ofen mit Spätzle, Semmelknödel und Salatteller 15,00
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und buntem Salatteller 15,40
Landente, entbeint, mit Kroketten und buntem Salatteller 17,80
Rinder-Filetspitzen an frischen Pilzen, dazu Semmelknödel und Blattsalate in Sauerrahmdressing 19,80

Salatschüssel mit Streifen von der Putenbrust an Melonenspalten, Schafskäse und Blattsalaten, dazu Weißbrot 13,00

Salatschüssel mit Garnelenspieß auf mediterranem Gemüse an Blattsalaten, dazu Weißbrot 13,00