

UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AB 11. NOVEMBER
2018

AUFGESCHÄUMTE SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit Kernöl (g) 5,90

FELDSALAT MIT SPECK UND BROTCROUTONS
an Himbeerdressing (a,g,i,k) 11,50

HERBSTLICHER BLATTSALAT AN ORANGENVINAIGRETTE
mit gebratenem Kürbis und Ingwer-Crème-Fraîche (g,i,k) 14,20

WIESENPIILZRISOTTO
mit gebratenem Kürbis (g,i) 15,90

GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ
auf Blattspinat an Meerrettichsauce und Butterkartoffeln (a,g,i) 17,40

RINDERFILETWÜRFEL MIT GURKEN- UND ZWIEBELSTREIFEN IN SENFSAUCE
dazu buntes Gemüse und Tagliatelle (a,c,g,i,k) 24,50

KNUSPRIG GEBRATENE GÄNSEKEULE
mit Apfelrotkohl, Maronen, Kartoffelklößen und Bratapfel (a,c,g) 26,50

KNUSPRIG GEBRATENE GÄNSEBRUST
mit Apfelrotkohl, Maronen, Kartoffelklößen und Bratapfel (a,c,g) 26,80

WILDSCHWEINGULASCH IN TRÜFFEL-ROTWEIN SAUCE
dazu herbstliches Gemüse und hausgemachte Spätzle (a,c,g,i) 27,50

PANIERTES KALBSKOTELETT IN BUTTER GEBRATEN
an Rahmwirsing und Schupfnudeln 28,40

GEBRATENES KABELJAUFILET AUF WURZELGEMÜSE
mit Rote Bete Sauce dazu Butterkartoffeln (d,g,i,k) 29,80

FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE

PUTENGESCHNETZELTES IN RAHM MIT SPÄTZLE (C,G)

DESSERT
EMPFEHLUNG

APFELBEIGNETS
mit Vanilleeis (a,c,g,h)



DIE TOTALE ERFRISCHUNG	HAUSLIMO	0,4 l
	Hausgemachte Zitronenlimonade, liebevoll ausbalanciert - nicht zu süß oder sauer	5,50
APERITIF EMPFEHLUNG	SPARKLING BROMBEER	5,80
	Brombeerlikör Chambord Royale de France, Sekt	
	2015 SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT BRUT	
	Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	
	0,1 l	6,50
	0,75 l	39,00
	2012 BAROLO "MARCENASCO"	
	RENATO RATTI, PIEMONTE	
	0,2 l	13,50
	0,75 l	49,00