

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