

Unser Aperitif

Winzersekt mit Pfirsichlikör
6,10 €

Weinempfehlung

Oberbergener Grauburgunder Baßgeige
Kaiserstuhl
Kabinett trocken
6,10 €

Rot: Cabernet Sauvignon V.D.P.
Baron de Philippe de Rothschild 0,2l
6,10 €

Tagesmenü

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

Frische Speck-Pfifferlinge auf
Tagliatelle, dazu Salate

Marinierte Erdbeeren mit Grand
Marnier, Vanilleeis und Sahne

34,50 €

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,20 €

Gurken - Joghurtkaltschale 6,20 €

Duett von Zander- und Lachsfilet mit feiner Krebssoße, Nüdele und Salat 16,30 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Butterkartoffeln 17,80 €

Schweinekotelette paniert mit Kartoffel- Gurkensalat 11,95 €

Gegrillter Pulpo (Tintenfisch) an Blattsalat in Balsmicodessing, dazu Stangenbrot
13,80 €

Steak von der Rehkeule mit Waldpilzen und Preiselbeeren, dazu Spätzle,
Semmelknödel und Salate 24,80 €

Fleischkäse mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 11,95 €

Rindertafelspitz aus dem Sud mit Meerrettichsoße,
dazu Bratkartoffeln und Salate 15,80 €

Geschnetzelte Schweinefiletstreifen in Dijon-Senfsauce mit feinen Nüdele, dazu Salate
18,80 €

Frische Speck-Pfifferlinge auf Tagliatelle, dazu Salate 20,50 €

Paniertes Fischfilet mit Sc. Remoulade, Kartoffel- und Blattsalat 12,30 €

Schweinskopfsülze mit Essig-Öl-Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln 13,50 €

Hausgemachte Maultaschen in feiner Schnittlauchsauc und Salate 11,50 €

Bratwürste mit Kartoffel-Blattsalat 9,80 €

Rehacksteak mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat 12,80 €