

## Unser Aperitif

Winzersekt mit Rhabarbersirup  
6,10 €

## Weinempfehlung

Weiß : Pinot Grigio Le Anfore 0,2l  
5,20 €

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

## Tagesmenü

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne

\*\*\*

Hausgemachte Rehmaultaschen mit  
Waldpilzen und Salat

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Grand  
Marnier,  
dazu Vanilleeis und Sahne

27,00 €

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne 6,50 €

Kartoffel-Gemüsecremesuppe mit Croutons 5,80 €

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

Paniertes Fischfilet mit Sc. Remoulade, Kartoffel- und Blattsalat 12,20 €

Wildschweingulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren,  
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel und Salate 19,80 €

Königsberger Klopse mit feiner Kapernsoße,  
dazu Basmatireis und Salate 12,20 €

Fleischkäse mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 11,95 €

Penne al forno - italienische Nudeln in feiner Hackfleischsoße, überbacken mit Käse  
11,80 €

Rahmhackbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 12,40 €

Rindertafelspitz an feiner Meerrettichsauce,  
dazu Bratkartoffeln und Salat 15,80 €

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Salate 12,20 €

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

Hausgemachte Maultaschen in feiner Schnittlauchsaucе und Salate 11,50 €

Kalbsbratwürste mit Kartoffel-Blattsalat 9,80 €

Hausgemachte Rehmaultaschen mit Waldpilzen und Salat 12,50 €