

TAGESKARTE

Unsre Weinempfehlung im Sommer:

2016'er Sauvignon, Domaines Luc Piret, Frankreich 0,2 l € 4,10

Suppen:

Rinderbrühe mit Brätstrudel € 3,00

Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Pinienkernen € 3,20

Kleine Gerichte:

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Basilikum und Baguette € 8,50

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salatgarnitur € 8,50

Frische Pfifferlinge:

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel € 10,80

Bandnudeln mit Pfifferlinge a'la creme € 11,50

Sommerliche Blattsalate mit Barbieentenbrust, gebratenen Pfifferlingen, Cumberlandsobe und Baguette € 12,50

Fisch:

Duett von Zander und Lachs auf Ratatouille mit Reis € 14,50

Braten/Grillgerichte:

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat € 8,50

Spareribs mit Barbecuesoße, Pommes frites und Salatteller € 9,20

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und gemischtem Salat € 11,00

Ochsenbraten in Rotweinsobe mit Spätzle und Salat € 11,30

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Salatteller € 11,90

Jägerpfand'l (Schweinelendchen) mit Röstzwiebel, Butterspätzle und gemischtem Salat € 11,50

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Blaukraut € 11,50

Wildschweinbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 12,50

Rosa gebratene Rehmedaillons auf Preiselbeerrahm mit Kartoffelpüree und Mandelbrokkoli € 18,50

T-Bone-Steak mit Folienkartoffel, Sauerrahmdip und Salatteller € 18,90

Dessert:

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 4,20

Zweierlei Schokomousse auf Himbeermark mit frischen Beeren € 4,90