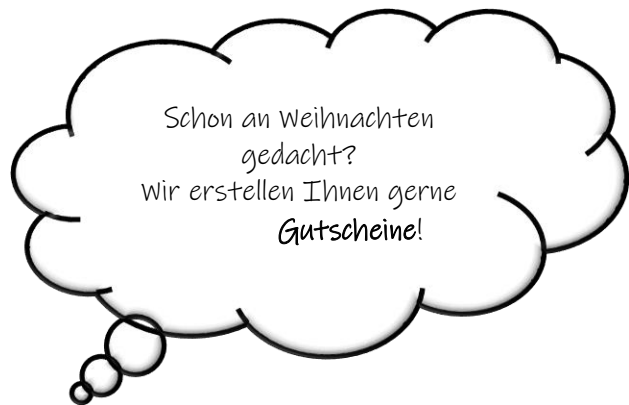


Wochenkarte ab dem 16. Dezember 2024



Unsere Aperitifempfehlung:

Rubin-Spritz ^{1,2} alkoholfrei 0,2l 5,50€
Mediterraner Spritz, zitronig-fruchtig mit feinen Bitternoten
Gold-Auszeichnung bei den World Alcoholfree Awards 2024, Gewinner Bester Aperitif

Birnen-Sellerie-Suppe mit frittiertem Salbei und Schwarzbrotcroutons ^{18,20} 5,20€

Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speck und Croutons ^{13a,18,20,22} 10,30€

*Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{2,20} 17,80€

Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin ^{18,20} 23,60€

Zartrosa gebratene Rinderfiletmedaillons
mit Pfeffer-Cognac-Soße, Gemüse und Kartoffelgratin ^{13a,15,18,20} 31,20€

Duett von Dorade und Riesengarnele mit Weißweinsauce,
Mangold und Kartoffelrösti ^{13a,16,18,20} 26,30€

*Ravioli mit Walnuss-Frischkäse-Füllung, dazu braune Butter
und Parmesansplitter ^{13a,15,18,19c} 16,20€

Rehrostbraten mit Kräutersauce, gebratenen Egerlingen,
Gemüse und Kroketten ^{13a,15,18,20} 23,90€

Extra Beilagensalat ^{20,22} 3,50€

Lebkuchenmousse mit Sauerkirschkompott ^{13a,15,18,19a} 6,70€

