

Unsere Aperitif-Empfehlung

„Fasching 2026“

Sekt oder alkoholfreier Sekt, mit Apfelsaft,
Waldmeister-Sirup, Granatapfelkernen und Eiswürfel
0,1 ltr. 7,80 €

Unsere Weinempfehlung

2024er Neustadter Riesling trocken	0,10 ltr	3,80 €
Abf. Hambacher Schloss	0,20 ltr.	6,50 €
Pfalz -	Flasche 1,00 ltr.	29,50 €

Wir empfehlen Ihnen

3 Canapés – verschieden belegt, dazu 1 Glas Prosecco 0,1 ltr. <small>2,11,a1c,g,i,j,o e.b.</small>	15,80 €
jede weitere Person	14,00 €
Frühlingsssalat - knackige Salate der Saison mit frischen Champignons in Kräutern angeschwenkt, frischen Früchten, dazu Baguette <small>1,a1,c,g,i,j,</small>	15,80 €
Hausgemachte Gemüsecremesuppe mit Croutons <small>11,a1,c,g,i,j,</small>	7,80 €
Riesen- Currywurst mit pikanter Sauce , dazu Pommes frites <small>11,8,a2,f,g,i,j,11,12,</small>	13,80 €
1 Paar Weißwürste in der Terrine, mit Breze und süßem Senf <small>8,11,a1,c,g,i,j,</small>	9,80 €
Putensteak „Scheveninger Art“ - mit jungem, angeschwenkten Blattspinat, mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Petersilienkartoffeln <small>11,a1,c,g,i,j,f</small>	22,50 €
Original Wiener Schnitzel- vom Kalb – mit Petersilienkartoffeln und Blaukraut, Preiselbeeren <small>11,12,a1,c,g,i,j,of</small>	34,50 €
Rostbraten – von der Rinderlende „Schwäbische Art“ – auf hausgemachten Eierspätzle, mit pikanter Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,l,j,f,o</small>	29,80 €
Filet von der frischen Forelle aus dem Altmühlatal in der Eihülle gebraten , dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <small>11,a,c,g,i,j,fe,</small>	19,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise , an Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,i,j,f,</small>	18,80 €
Französischer Ziegenfrischkäse gratiniert auf Bauernrösti an Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,i,j,0,fa2,</small>	20,80 €
1 Kugel fruchtiges Mango Sorbet Eis - vegan- auf frischen Mango Stückchen und Blaubeeren	6,50 €