

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

Frühlingssalat - knackige Salate der Saison mit frischen Champignons in Kräutern angeschwenkt, frischen Früchten, dazu Baguette ^{1, a1, c, g, i, j,}	15,80 €
Rote Bete & Mangowürfel mit Mozzarella auf mariniertem Saisonsalat dazu Baguette ^{11, a1, c, g, i, j, f}	16,80 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{^1, a1, c, g, i, j, n, j,}	6,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce , dazu Pommes frites ^{11, 8, a2, f, g, i, j, 11, 12,}	13,80 €
Putensteak im Cornflakesmantel gebraten mit Pommes frites und Cocktailsauce-Dip ^{11, a1, c, g, i, j, a7, f,}	20,80 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahmsauce, dazu Bauernrösti, an Salatgarnitur ^{11, a1, c, g, i, j, f,}	25,80 €
Rostbraten – von der Rinderlende „Schwäbische Art“ – auf hausgemachten Eierspätzle, mit pikanter Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur ^{11, a1, c, g, i, j, f, o}	29,80 €
Filet von der frischen Forelle aus dem Altmühltal in der Eihülle gebraten , dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{11, a, c, g, i, j, f, e,}	19,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise , an Salatgarnitur ^{11, a1, c, g, i, j, f,}	18,80 €
Omelette mit frischem Gemüse der Saison dazu Petersilienkartoffeln ^{11, a1, c, g, i, j, f,}	16,80 €
Französischer Ziegenfrischkäse gratiniert auf Bauernrösti an Salatgarnitur ^{11, a1, c, g, i, j, 0, fa2,}	20,80 €