

Unsere Aperitif-Empfehlung

„Südtiroler Apfelspritzer“

Sekt **oder** alkoholfreier Sekt, Apfelsaft und einen
Schuss Grenadine Sirup 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

Gemischte Vorspeisenvariation- ab 2 Personen- kalte & warme

Köstlichkeiten aus unserer Küche, dazu Baguette ^{11,12,13,a1,c,g,i,j,e,b,o a7,f,2} für 2 Pers. 24,50 €
für jede weitere Person je 12,50 €

Duett von Avocado & Rote Bete mit mariniertem Mozzarella-

auf Salatgarnitur, dazu Baguette ^{11,aq,c,g,i,j,} 16,80 €

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl ^{11,a1,c,g,i,j,o} 7,80 €

Deftiges Schweineschnitzel paniert- aus der Butterpfanne- mit feiner
Pilzrahmsauce überzogen, dazu hausgemachte Eierspätzle ^{11,a1,c,g,i,j,o,} 20,80 €

Putenschnitzel „Eigene Art“ im Cornflakes paniert, dazu Butterreis
und Cocktailsauce -Dip ^{11,a1,c,g,i,j,o,a7,2,} 20,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben, mit pikanter
Zwiebelsauce überzogen, garniert mit Röstzwiebeln an
Kartoffelschnee ^{11, a1,c,g,i,j,0} 25,80 €

Rostbraten „Schwäbische Art“ – von der Rinderlende- auf hausgemachten
Eierspätzle, mit pikanter Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln,
an marinierter Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,o,} 29,80 €

¼ Ofenfrische Bauernente in der Natursauce
mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,0,} 28,50 €

½ Ofenfrische Bauernente in der Natursauce
mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,0} 36,50 €

Zanderfilet in Olivenöl gebraten an scheiben von der gebratenen
Süßkartoffel und mediterranem Pfannengemüse ^{11,p,e,} 26,80 €

Hausgemachter Apfelpfannkuchen mit 1 Kugel Vanilleeis ^{11,12,a1,c,g,} 10,50 €