

## Unsere Weinempfehlung

|   |                   |         |
|---|-------------------|---------|
| <b>2021er Spuren im Sand – Rose-</b> feinherb Württemberg | 0,20 ltr          | 6,80 €  |
| Winzer vom Weinsberger Tal- RZ 6,30 S 5,2                 | 0,75 ltr.         | 23,80 € |
| <b>2020er Cabernet – Alto Mincio IPG</b>                  | 0,20 ltr.         | 7,90 €  |
| Bertagna – Cavriana- Montova                              | Flasche 0,75 ltr. | 25,80 € |

## Wir empfehlen Ihnen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Hausgemachtes Matjestartar</b> auf warmen Bauernrösti, an marinierten Feldsalatröschen <small>1,13,a1,c,g,i,j,o.</small>   | 16,80 € |
| <b>Bayerischer Brezensalat</b> – knackige Salate der Region, Radieschen, angeschmolzene Brezenstückchen mit Zwiebeln und krossen Speckwürfelchen, mit Hausdressing fein mariniert <small>11,13,2a,8,a1,c,g,i,j.</small> | 16,80 € |
| <b>Hausgemachte, Bretonische Kürbisrahmsuppe</b> mit Croutons und Kürbiskernöl <small>11,a1,c,g,i,j.</small>  | 7,50 €  |
| <b>Geschnetzeltes von der Hühnerbrust in bunter Paprikasauce</b> mit Tagliatelle an marinierter Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,i,j.</small>   | 19,80 € |
| <b>Medaillons vom Schweinefilet “Metternich”</b> – mit Zwiebelmus gratiniert- dazu Pommes marcaire an marinierter Salatgarnitur <small>11,2a,8,c,g,a1,i,j,o.</small>  | 26,80 € |
| <b>Kalbsleber “Berliner Art”</b> mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln mit pikanter Zwiebelsauce überzogen, dazu Kartoffelschnee <small>11,a1,c,g,i,j,o.</small>   | 24,80 € |
| <b>Rumpsteak „Strindberg“</b> mit Kräuter-Senfkruste an grüne Speckböhnchen und Pommes frites <small>11,a1,c,g,i,j,o,8,2a.</small>  | 29,80 € |
| <b>¼ Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut</b> <small>11,a,1,c,g,i,j, o.</small>   | 27,80 € |
| <b>1/2 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut</b> <small>11,a,1,c,g,i,j, o.</small>   | 35,80 € |