

Unser Küchenteam empfiehlt

Vorspeisen

oder Kleinigkeiten für zwischendurch

Weinbergschnecken
(6 Stück)
in Kräutercreme
mit hausgebackenem Brot 7,50 €

Rote Bete Carpaccio
mit Feldsalat
nappiert mit hauseigener Vinaigrette
dazu zur Auswahl mit

- ◆ drei Riesengarnelen 14,20 €
- ◆ Scheiben von der Entenbrust 14,90 €
- ◆ warmen Ziegenkäsetalern 12,90 €

leckeres aus dem Suppentopf

Steinpilzbouillon
mit Scheiben
von frischen Champignons 7,90 €

Weinempfehlung:

2010er

Selection Neipperg

Appellation Saint Emilion Contrôlée

SC des Comtes von Neipperg, Bordeaux

Frankreich

Tiefes, dunkles Rot. Intensive Frucht – Cassis, Herzkirsche. Voller, geschmeidiger, sehr runder Wein mit kräftigen, reifen, eingebundenen Tanninen und langem, fruchtgeprägtem Abgang.

13,5 % vol.

Glas 0,1 l 4,90 €

Karaffe 0,25 l 11,00 €

Flasche 0,75 l 31,80 €

Hauptgerichte

gedünstetes Lachsfilet
an Blattspinat mit Krabbensauce
und Petersilienkartoffeln 20,90 €

Schweinelendchen
und Hähnchenbrustfilet natur
auf Champignon-Lauch-Sauce,
mit kleinem Salat
und Herzoginkartoffeln 21,90 €

„Farmerpfanne“
Nackensteak und Schweinebauch
- vom Grill -
auf gemischten Bohnen,
Bratkartoffeln und Pfeffersauce 23,90 €