

Als Aperitif empfehlen wir

| | | |
|--|-------|--------|
| Kir Sekt (Glas Sekt mit Cassislikör) 9 | 0,1 l | 5,50 € |
|--|-------|--------|

Kalte und warme Vorspeisen

| | | |
|---------------|--|--------|
| Beilagensalat | | 5,00 € |
|---------------|--|--------|

| | | |
|------------------------------|--|--------|
| Kraftbrühe mit Kräuterflädle | | 5,00 € |
|------------------------------|--|--------|

| | | |
|---|--|--------|
| Süppchen vom Hokkaidokürbis mit seinen Früchten | | 5,50 € |
|---|--|--------|

| | | |
|--|--|--------|
| Junger Feldsalat mit Ei, Brotcroutons und gebratenen Speckstreifen | | 5,00 € |
|--|--|--------|

| | | |
|--------------------------------|--|---------|
| Gänseleber an jungem Feldsalat | | 12,00 € |
|--------------------------------|--|---------|

Unsere Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

| | | |
|--|-------|--------|
| 2020 Charmeur QbA trocken9 Weingut Dautel | 0,2 l | 7,00 € |
|--|-------|--------|

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| 2020 Rosé trocken9 Weingut Dautel | 0,2 l | 7,00 € |
|--------------------------------------|-------|--------|

| | | |
|--|-------|--------|
| 2018 Trollinger trocken QbA9 Weingut Dautel | 0,2 l | 7,50 € |
|--|-------|--------|

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Aus Ofen und Pfanne

| | |
|---|---------|
| Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites, Salatteller ^{1,2,3,8,12} | 22,50 € |
| Lacher`s Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Salat | 24,50 € |
| Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat | 22,50 € |
| Schweinefilet in Waldpilzrahm, Butterspätzle und Salat | 21,50 € |
| Gebratenes Schwertfischfilet mit Kräuterbutter und Gemüsenudeln | 26,50 € |
| Rehsteaks aus der Keule im Sauerkirschsößle mit Krokette und Salat | 23,50 € |
| „Fitnesssteller“ – Salatplatte mit gebratenem Putensteak | 17,00 € |
| Australisches Roastbeef mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller | 28,50 € |
| ... und 300 g | 36,50 € |
| Zartes Rehgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle, Rotkraut | 21,50 € |
| Heidegans mit Bratapfel, Kartoffelklößen und Rotkraut | 32,50 € |
| Keule von der Heidegans mit Bratapfel, Kartoffelklößen und Rotkraut | 26,50 € |

Vegetarisch:

| | |
|---|---------|
| Ragout von Edelpilzen an Spinatklößen und Salatteller | 16,50 € |
| Hausgemachte Ricotta Ravioli an Kürbissaucen, Feldsalat | 19,50 € |

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Als Dessert empfehlen wir:

| | |
|--|--------|
| Gemischtes Eis mit Sahne ^{2,3} | 4,50 € |
| Frischer Obstsalat mit Maraschino | 6,00 € |
| Zimtparfait an karamellisierten Pflaumen | 7,50 € |
| Warme Apfelküchlein in Zimt und Zucker gewälzt, dazu Vanilleeis | 6,50 € |

Wir arbeiten mit folgenden Zusatzstoffen: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin
5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylaminquelle,
7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig,
11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!