

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut, Weingut Mößner-Burtsche	5,60
Glas Winzersekt Weißburgunder Brut mit Likör vom roten Weinbergspfirsich	6,20
Alkoholfreier Cocktail	4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	4,50
Feldsalat mit Äpfel und Nüssen	5,80
Hausgebeizter geräucherter Wildschweinschinken mit eingelegten Portweifeigen und rotes Zwiebelconfit	18,50
Hausgeräucherter Lachs an einer Honig-Senf-Soße und kleinem Kartoffelrösti	15,00
Feldsalat mit Rehmaultäschle Speck und gebratenen Pilzen	13,50
Rote Beete Carpaccio Ziegenfrischkäse, geröstete Haselnüsse, Feldsalat	13,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80	oder hausgemachten Markklößchen	6,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl			5,80

Herbst – Menü

ab -zwei- Personen

Ceviche von Jacobsmuschel und Garnele
Limone, Apfel, Koriander

Rehnüßchen an Hagebutten-Burgunder-Jus
dazu Spätzle vom Brett und Wirsing

Süße Kürbisvariation

Menüpreis p.P. 52,00

Weinempfehlung: 18-er Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein Spätlese
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 32,00

Hauptgerichte

Rehmaultäschle mit gebratenen Pilzen an Wacholder-Spätburgundersoße und zweierlei Sellerie	22,50
Rinderrückensteak unter der Nusskruste an Thymianjus dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse	28,50
Rehsteak aus der Keule an der Hagebutten-Burgundersoße Spätzle vom Brett und Wirsing	28,50
Gebratenes Filet vom Flusszander auf Spitzkohl und Kürbistortellini	28,50
Hausgemachte Kürbisravioli dazu Spitzkohl und gebratener Kürbis	19,50

Weinempfehlung: 2019-er Herbolzheimer Sundhalde Weißburgunder trocken
Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden 0,10-l Gl. 4,00 ; 0,75-l Fl. 24,50

Unsere Desserts zur Herbstzeit

Brioche-Ofenschlupfer mit Rumtopf Früchten und Vanillerahmeis	10,50
Birne Helene (Schokolade, Birne, Vanille)	8,50
Das kleine Dessert, einzeln oder zum Kombinieren :	
eine Kugel Walnußeis oder Vanillerahmeis	1,80
eine Kugel hausgemachtes Sorbet	2,60
ein kleines Kürbiskrokantparfait oder eine Nocke Mousse au chocolate	a. 3,50