

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut
Weingut Eva Mößner-Burtsche, Köndringen 5,80

fruchtig-herber Hausaperitif
(Campari, Orangensaft, Grapefruitsaft, Winzersekt) 5,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

Vorspeisen

Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen 5,80

Feldsalat mit Speck und Kracherle 6,80

Roh marinierter Lachs mit Curryschmand und kleinem Blattsalat 15,50

Hausgebeizter Wildschweinschinken und gebratenes Wachtelbrüstchen
an Zwiebelconfit und kleinem Feldsalat 17,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder hausgemachten Markklößchen 6,00

Cremesuppe von dreierlei Winterwurzeln mit Kracherle 6,50

Feines aus der Dessertküche:

Mousse au chocolate von Zartbitterschokolade mit Birnenragout und Vanilleeis 11,50

Variation von hausgemachten Sorbets an winterlichen Früchten 11,50

Eine Kugel Sorbet aufgegossen mit Winzersekt 4,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet von Kokos, Exotic oder Blutorange
oder eine Nocke Mousse au chocolate je 3,20

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis a. 2,00 mit einem Schuss Eierlikör a. 2,40

Fischgericht

Filet vom norwegischen Skrei
auf Blattspinat und Nudeln
28,50

Weinempfehlung : 22-er Lieser Riesling -SL- trocken
Weingut Schloss Lieser, Mosel 0,75-l Fl. 23,00

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust mit Morchelsoße dazu Nudeln und winterliches Gemüse	24,50
Rehragout mild gebeizt dazu handgeschabte Spätzle und Salat	25,50
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	28,00
Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße dazu handgeschabte Spätzle oder Pommes-frites und Salat	32,00
Rinderrückensteak an Burgunderjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	34,00
Spinatknödel auf Wurzelgemüse mit Champignonrahm und Bergkäse	21,00

Restbestände zum Sonderpreis

19-er Schwarzriesling trocken Weingut Hofmann, Röttingen-Taubertal, Franken	0,10-l Glas aus der 0,75-l Flasche 3,00
21-er Müllheimer Pfaffenstück Silvaner Kabinett trocken Weingut Dörflinger	0,75-l Flasche 18,00

Änderungen vorbehalten !