



Empfehlung des Tages

Pfifferlingcremesuppe mit Sahne

5,50 €

Kürbiscremesuppe mit Sahne, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,00 €

Festtagssuppe (Maultäschle, Kräuterflädle, Markklößle)

6,00 €

Rinderkraftbrühe mit hausgem. Leberspätzle

3,50 €

Frischer knuspriger Oldenburger Entenbraten mit Bratapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße sowie Salate vom Buffet

27,50 €

Rinderfiletspitzen geschnetzelt in Paprikasauce mit hausgem. Spätzle dazu Salate vom Buffet

24,50 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse und Butter-Kartoffeln dazu Salate vom Buffet

22,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse dazu Butter-Kartoffeln und Salate vom Buffet

22,00 €

Vegetarisch: Kürbisragout mit Gemüsestreifen dazu Röstinchen und Salate vom Buffet

17,00 €

Panna Cotta mit Erdbeermark und frischen Früchten 6,50 €

Crème Brûlée mit frischen Früchten 7,50 €

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Sahne 7,00 €

Dessertvariation (von allem ebbes) mit frischen Früchten 8,50 €



Kleiner Italiener: Cappuccino oder Espresso mit kleinem Dessert

4,50 €

Bitte wenden! →





Digestiv

von der Feinbrennerei Prinz aus Österreich
Alte Marille, Alte Hauszwetschge

0,02 5,00 €

vom Weingut Eberbach-Schäfer
Williams-Gold auf Früchten nachgereift

0,02 5,50 €

Unsere Fassbind aus der Schweiz
im Barriquefass nachgereift
Süßlich, harmonisch, mild und intensive Fruchtnote
Alte Himbeere, Alte Pflaume, Alte Birne

0,02 6,00 €

Weine

(weitere Weine finden sie auf unserer Weinkarte)

2015er Grauburgunder Kabinett trocken	0,1	3,50 €
Winzer Alde Gott Sasbachwalden	0,2	7,00 €
2016er „Platzhirsch“ Rotweincuvée trocken	0,1	3,50 €
Eberbach-Schäfer Lauffener Riedersbückele	0,2	7,00 €
2013er 401 Lemberger trocken	0,1	3,50 €
Rosswager Halde	0,2	7,00 €
2016er Aradon trocken	0,1	3,50 €
Tempranillo Rioja Spanien	0,2	7,00 €
2016er Muruve	0,1	3,50 €
Joven Spanien	0,2	7,00 €
2016er Mantel Blanco	0,1	3,50 €
Rueda Verdejo Spanien	0,2	7,00 €