

Unsere Empfehlung

Winzersekt Pinot Rosè trocken – Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80

Vorspeisen.....

Gemischter Salat der Saison **(Vegi)** 4,80

Knackiger Feldsalat (Vegi) 5,20

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Champignonrahmsuppe mit hausgeräuchertem Rinderschinken 8,80

Knackiger Feldsalat mit Croutons dazu gerösteten Speck oder frisch
geraspeltem Meerrettich 10,80

Hausgemachte Ravioli mit Rehfleisch- und Rehleberfüllung mit
gebutterten Pilzen und Parmesan 12,80

Hausgeräucherter Kassler in Honigvinaigrette mit lauwarmem grünen
Bohnensalat 14,80

Schinkenteller – eine Auswahl unserer hausgeräucherten Schinkenspezialitäten
mit Feigen-Zwiebelmarmelade, Butter und Baguette 16,80

Versucherle...

Cremige Parmesannudeln im Kasslerkranz 13,80

Lachsforellenfilet in Petersilienbutter gebraten dazu Champignon-
rahmnudeln 17,80

Hauptgerichte..

Gebratene Nudel-Gemüserolle auf Rahmchampignons **(Vegi)** 20,80

Frische Muscheln „Belgisch“ in Lauch-Pernodsahne oder „Matrosen Art“ in
Tomaten-Chilisauce dazu Baguette 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Wildschweinbratwurst mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree
Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 20,80

Allgäuer Rahmschnitzel – Schweinerückenschnitzel in Rahmsauce mit
Käse überbacken dazu Bratkartoffeln 22,80

Feuerhähnchen – Teile vom frischen Freiland-Maishähnchen knusprig
aus dem Ofen mit Tomaten-Speck-Chilisugo und Nudeln 24,80

Coq au von (der Französische Klassiker) Freiland-Maishähnchenteile in
Rotweinsauce dazu Nudeln 26,80

Cordon Bleu (vom Schwein) pikant gefüllt mit Käse und unserem
Rohschinken dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

Pikanter Ungarischer Paprika-Rindergulasch mit hausgemachten
Serviettenknödeln 28,80

Gekochte Rinderrippe mit Petersiliensauce und gebratener
Nudel-Gemüserolle 28,80

Geschmorte Rinderrippe in kräftiger Sauce dazu Marktgemüse und gebratene
Kartoffeltaler 28,80

Barbarie-Flugentenbrust „Normandie“ (Rosa gebraten) in flambierter Apfel-
Calvadossauce dazu Gemüse und Kartoffeltaler 30,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Himbeersorbet mit Sekt 8,80

Vanilleeis **oder** gebranntes Mandeleis mit hausgemachten Rumtopf Früchten
und Sahne 9,80 **oder** mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Hausgemachte Panna cotta mit Aprikosensauce **oder**
oder Rumtopf Früchten 9,80