

Unsere Empfehlung

Winzersekt Blanc de blanc trocken
Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80

Vorspeisen.....

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

Feldsalat in Kräutervinaigrette 5,20

Endiviensalat mit warmem Kartoffel-Speckdressing 7,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Suppeneinlagen 8,80

Knackiger Feldsalat mit Croutons dazu gerösteten Speck oder frisch
geraspeltem Meerrettich **(Vegi)** 10,80

Carpaccio vom Beergermeschderstick „Nach Art des Chefs“ mit Knoblauch,
Pfeffer, Olivenöl und Parmesan dazu Baguette 14,80

Gekochtes Rindfleisch a la Vitello tonnato mit Baguette 14,80

Versucherle...

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern dazu Baguette 9,80

Frische Stallhasenleber in Champignonrahm mit gebratener Grießnocke 16,80

Frisches Skreifilet (Winterkabeljau) in Knoblauch-Speckbutter mit
Elsässer Kartoffelstampf 18,80

Hauptgerichte..

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

Hausgemachte Marubini (Tortelliniähnliche Teigtaschen – Spezialität aus
Cremona) mit Walnuss-Käsefüllung in Lauchbutter geschwenkt dazu
Parmesan **(Vegi)** 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Kotelett „Spezial a la Bernd“ Schweinekotelett mit Chili, Knoblauch und
Petersilie gebraten dazu Bratkartoffeln 22,80

Großes Schmorsteak (Schweinenacken) mit kräftiger Bratensauce,
grünen Bohnen und Geditschde-Gedatschde 22,80

Nudeln mit „Italienischem“ Tomaten-Gemüsesugo mit Muscheln 23,80

Aromatisches Stallhasenragout „Italienische Art“ mit Wurzelgemüse geschmort
auf Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Hähnchenpfanne – Freiland-Maishähnchenteile frisch und knusprig aus
dem Ofen auf buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80

Cordon bleu vom Schwein mit „unserem“ Rohschinken
und Käse pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln 26,80

Frisches Skreifilet in Esterhazysauce dazu Nudeln 32,80

Geschmorte Stallhasenkeule in kräftiger Gemüsesauce dazu hausgemachte
Buwespitzle 34,80

Dessert...

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

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Himbeersorbet mit Sekt 8,80

Vanilleeis **oder** gebranntes Mandeleis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder**
hausgemachter Karamellsauce und Sahne 8,80

Hausgemachte Mandel-Mascarponecreme mit Zwetschkompott und
Nusscrunch 10,80