

Unsere Empfehlung

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

Vorspeisen.....

Kartoffelrahmsuppe mit Speck und gebutterten
Champignons 8,80

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

Feldsalat in Kräutervinaigrette 5,20

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

Paniertes Kalbsbries auf cremigem Kohlrabi-Kartoffelgemüse 18,80

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

Hauptgerichte..

Hausgemachte Kräutergnocchi mit Tomatenwürfeln und Schafskäse 20,80

Hausgemachtes Pastatrio - Marubini mit Walnuss-Käsefüllung, Ravioli
mit Spinat-Kartoffelfüllung und Teigtaschen mit Fleischfüllung
dazu Parmesan 22,80

Großes Schmorsteak (Schweinenacken) mit kräftiger Bratensauce,
grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen 22,80

Schweinerückensteak mit Rahmsauce, paniertes Wirsingsspalte und
Kartoffelplätzchen 22,80

Schweinerückensteak „Dubarry“ mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise
überbacken dazu Bratkartoffeln 23,80

Schweinerückensteak „Ducelle“ mit Champignonfarce und „echter“ Sauce
Hollandaise überbacken dazu grüne Bohnen und Kartoffelplätzchen 24,80

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

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

Barbarie Flugentenbrust „Normandie“ rosa gebraten in flambierter
Apfel-Calvadossauce dazu Kartoffelplätzchen 30,80

Schweinelenende in Pfefferrahmsauce dazu Marktgemüse und
Kartoffelplätzchen 30,80

Stallhasenrücken im Schinkenmantel mit Kräuter-Knoblauchfüllung
dazu Bratensauce, Marktgemüse und Buwespitzle 32,80

Frisches Skreifilet in Petersilienbutter gebraten dazu Nudeln in cremiger
Wurzelgemüsesauce 32,80

Gebratenes Kalbsbries in Champignoncreme dazu Kartoffelplätzchen
und Wurzelgemüse 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 Zwetschgenkompott
oder Birnenkompott und Nusscrunch 10,80