

Unsere Empfehlung

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

Hausgemachter Französischer Walnusswein 5cl – 5,80

Vorspeisen.....

Gemischter Salat der Saison (Vegi) 4,80

Feine Gemüserahmsuppe mit Bärlauchpesto 8,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Suppeneinlagen 8,80

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

**Hausgemachte, rustikale Landterrine (Schweinefleisch) mit Linsensalat und
Pflaumen-Zwiebelsauce 14,80**

Versucherle...

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

**Hausgemachte Ravioli mit Champignon-Fleischfüllung mit
Bärlauchpesto und Parmesan 12,80**

Paniertes Schweinemedallion auf Bärlauch-Kartoffelstampf 17,80

Hauptgerichte..

**Gebratene Nudel-Gemüserolle und hausgemachte Ravioli mit
Spinat-Kartoffelfüllung auf grünen Butterbohnen dazu
Parmesan (Vegi) 19,80**

Paniertes Schweinenackenschnitzel mit Wirsing-Kartoffelstampf 19,80

Pikantes Schweineragout mit Wurzelgemüse und Bärlauch geschmort
auf Pasta mit Parmesan 23,80 (Kl. Portion 19,80)

Pasta mit Bärlauch-Walnuss-Pesto und geräuchertem Forellenfilet 24,80

Hausgemachter Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut und Rahm)
dazu hausgemachte Serviettenknödel 23,80

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

Lauchrahmnudeln mit Würfeln von der frischen Lachsforelle 26,80

Kotelett „Spezial“ al Bernd mit Knoblauch, Chili und schwarzem
Pfeffer dazu Bratkartoffeln 26,80

Gekochte Ochsenbrust mit Bärlauchcreme, gebratenen Kartoffeln
und Marktgemüse 28,80

Geschmorte Ochsenbrust mit dunkler Sauce, Marktgemüse und
hausgemachten Geditschde-Gedatschde 28,80

Frisches Lachsforellenfilet mit Speck und Knoblauch gebraten dazu
Blattspinat-Kartoffelstampf 30,80

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
und Sahne 8,80

Hausgemachte Schokoladen-Nougatmousse mit Vanillepudding und
Safranbirnenkompott 10,80