

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 Landterrinen (Schweinefleisch) mit Linsensalat und
Pflaumen-Zwiebelsauce 14,80**

Versucherle...

Gebratene Chili-Blutwurststrädle auf Apfel-Kartoffelstampf 11,80

Schweineleber in Champignonrahm mit Buwespitzle 12,80

Paniertes Schweinemedallion auf Bärlauch-Kartoffelstampf 17,80

Hauptgerichte..

**Gebratene Nudel-Gemüserolle auf Tomaten-Champignonragout
mit Parmesan (Vegi) 19,80**

Paniertes Schweinenackenschnitzel mit Wirsing-Kartoffelstampf 19,80

**Altdeutsche Hähnchenpfanne – Freilandhähnchenteile frisch und knusprig aus
dem Ofen auf buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80**

**Schweinerückensteak „Ducelle“ mit Champignonfarce und Käse über-
backen dazu grüne Bohnen und Kartoffelplätzchen 24,80**

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

Pikantes Lamm-Kräuterragout „Italienische Art“ auf Pasta mit
Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

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

Ochsenbrust mit Bärlauchcreme, gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse 28,80

Geschnetzelte Schweinelende „Farmer Art“ mit Tomaten, Knoblauch und
Speck dazu Nudeln 28,80

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

Geschmorte Stallhasenkeule in Champignonsauce dazu Marktgemüse
und gebratene Kartoffelplätzchen 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 Schokoladen-Nougatmousse mit Safranbirnen 8,80