

Unsere Empfehlung

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

Vorspeisen.....

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

Bärlauchrahmsuppe mit gebutterten Champignons 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

Knackiger Blattsalat mit Knoblauchkrabben und Baguette 15,80

Versucherle...

Gebratene Chili-Blutwurstädle auf Apfel-Kartoffelstampf 11,80

Schweineleber in Champignonrahm mit Buwespitzle 12,80

Paniertes Schweinemedallion auf Bärlauch-Kartoffelstampf 17,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Kräutergnocchi mit Tomatenwürfeln und Parmesan 20,80
(Kl. Portion 16,80)

Geschnetzelte Schweineleber in Zwiebelrahmsauce dazu
Wirsing-Kartoffelstampf 22,80

Hähnchenkeule frisch und knusprig aus dem Ofen (entbeint) mit Bärlauch-
Fleischfüllung dazu Bratensauce und cremiges Kohlrabi-Kartoffelgemüse 22,80

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

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatenspaghetti 23,80

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

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln 26,80

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

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

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

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 Vanille Panna cotta mit Zwetschgensauce
Vanilleeis und Nusscrunch 10,80