

Unsere Aperitif Empfehlung:

<i>Holunderblütensirup mit Hausmarke Sekt aufgefüllt</i>	0,1l € 4.50
<i>Holunderblütensirup mit Soda und Zitrone</i>	0,1l € 3.90

Menü

Geschmolzener Zickli mit Blattsalaten

Kartoffelsuppe mit Harissa

Rehschnitzel mit Wirsing und Kartoffelpüree

Marinierte Heidelbeeren mit Sorbet und Quarkschaum

Menü €37.00

Hauptgang €19.90

Kartoffelspezialitäten

Kartoffelspatzen mit Herbstgemüse und Nibelungenkäse €12.90

Lachsforellenfilet auf Kartoffellauchgemüse €24.50

*Filet und Schulter vom Rind
auf Spitzkohl und Kartoffelbällchen* €28.90

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen € 3.90

*Blattsalate mit Joghurtdressing
Speckcroutons und Buchweizen* € 6.90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Sherry Marinade €12.90

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle € 6.90

Kartoffelsuppe mit Harissa und Croutons € 6.50

Fisch

*Zanderfilet mit Riesling Soße auf Currylinsen
mit Kartoffelpüree und Salat* €22.90

Hauptgänge

<i>Paar Kartoffel-Apfelbratwürste Mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelpüree</i>	<i>€11.90</i>
<i>Bandnudeln mit Sommergemüse und Blattsalat</i>	<i>€12.50</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<i>€13.50</i>
<i>Kalbsrahmbraten mit Bandnudeln und Salat</i>	<i>€17.90</i>
<i>Hähnchenbrust „Supreme“ mit Champignonsoße dazu Spätzle und Salat</i>	<i>€18.90</i>
<i>Gebratenes Roastbeef mit Pfefferbutter dazu Pommes frites und Salat</i>	<i>€23.90</i>