

Menüvorschlag

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, kalt mariniert,
mit Meerrettich, roter Bete, Apfel und Feldsalat
Roasted calfboiled, cold marinated with horseradish, beetroot, apple and corn salad
*9,10

12,00

* * * * *

Consomme mit Markklößchen und Wurzelgemüsen
Consommé with marrow dumplings and root vegetables
*1 Weizen, 3,9

7,50

* * * * *

Gebratenes Filet vom Zander mit Brunnenkressesoße,
bunten Kohlröschen und Pariser Kartoffeln
Roasted filet of pikeperch with watercresssauce, flower sprouts and pomme parisienne
*4,7,9, **pescetarisch**

21,50

oder
or

Gebratener Rücken und geschmorte Bäckchen vom Spanferkel
mit Rahmwirsing, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
Fried loin and stewed cheeks of pigling
with creamed cabbage, roasted onions and mashed potatoes
*1 Weizen, 7,9

21,50

* * * * *

Quarkknödel mit Nougat und Preiselbeersorbet
Quark dumplings with nougat and cowberry sorbet
*1 Weizen, 3,7,8 Mandel, Haselnuss **vegetarisch**

8,00

pro Person
pro person

3 Gänge ohne Suppe oder 4 Gänge inkl der begleitenden Weine oder Bier
3 courses without soup or 4 courses incl. correspond wine or beer

48,50 / 57,50
ohne Weinbegleitung
38,50 / 43,50