

Tageskarte

VORSPEISEN und KLEINE GERICHTE

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Kürbismaultaschen	6,50
Feldsalat mit Speck, Zwiebeln und Croutons	7,50

HAUPTSPEISEN

Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, glasierten Maronen und Bratapfel	34,50
---	-------



Rotwein - Weinempfehlung

Weingut Heinz Nikolai in Erbach

Accent PIWI trocken

0,2l 6,00 0,5l 15,00

PIWI Rebsorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf und ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. Daher sind diese robusten und innovativen Rebsorten eine naheliegende Ergänzung zu herkömmlichen, traditionellen Rebsorten mit intensivem Pflanzenschutz.

Kürbismaultaschen in gebräunter Butter mit Kürbiskernen und Parmesanspänen dazu Feldsalat mit Speck und Zwiebeln (vegetarisch ohne Speck möglich)	20,50
--	-------

Schollenfilet gebraten mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Salat	24,50
--	-------

Großer Feldsalat mit geröstetem Sesam, Rote Beete Puffer Kräuterquark und Räucherlachs	19,50
---	-------

DESSERT

Crème Brûlée	5,50
--------------	------

2 Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,00
--	------

Karamellisierter Kaiserschmarrn zur Wahl mit Pflaumenkompott, Apfelmus oder Vanilleeis	9,50
---	------

Marillentopfenknödel mit gebräunter Butter, Vanilleeis und Sahne	9,00
--	------

Sorbetbecher mit Mango-, Himbeer- und Zitronensorbet	7,50
--	------

2 Kugeln Kokosnusseis mit karamellisierter Ananas	6,50
---	------

Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne	6,90
---	------

Eisbecher mit gesalzenem Karamelleis/ Espresso-Krokanteis/ Walnusseis	7,50
---	------