



Speisekarte im Februar

Vorspeise:

- kleinen, frischen Salatteller 4,50
- Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage 5,20

Vegetarisch:

- Wurzelgemüse „indisch“ mit Butterreis 11,90

Fisch:

- Rotbarschfilet „natur“ gebraten mit Bärlauchbutter und würzigen Bratkartoffeln 15,90

Saisonal:

- zarten Wildschweinbraten an Rotweinsauce mit Bratkartoffeln 18,50

Klassiker:

- saftiges Jungschweinschnitzel an Champignon-Rahm mit Kartoffelspalten 13,90
- Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Dilllachs und Kräuterquark 14,80
- pikantes Rumpsteak an Pfeffersauce mit würzigen Bratkartoffeln 25,80

Dessert:

- hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis 6,50

6,50
Service
mit
trifft