



*Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr geöffnet
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)
Durchgehend warme Küche*

* * * * *

Wochenkarte

<i>Dipoli, 2015, Weingut Farnese Vini, Basilicata</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,60</i>
	<i>0,2 l</i>	<i>5,90</i>

* * * * *

<i>Orangen-Ingwersuppe</i>		<i>4,90</i>
----------------------------	--	-------------

<i>Kleiner Feldsalat mit Speckwürfeln, Sonnenblumenkernen und Croûtons</i>		<i>5,90</i>
--	--	-------------

* * * * *

<i>Riesenravioli mit Steinpilz-Frischkäsefüllung in Tomaten-Sahnesoße</i>		<i>12,50</i>
---	--	--------------

<i>Großer Feldsalat an Himbeerdressing mit Wildschweinrücken und Baguette</i>		<i>18,90</i>
---	--	--------------

<i>Zanderfilet in Safransoße mit Wildreis und Salat</i>		<i>18,50</i>
---	--	--------------

<i>Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel an Sherrysoße mit Kroketten</i>		<i>12,50</i>
--	--	--------------

<i>Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ mit Kartoffelplätzchen und Salat</i>		<i>22,90</i>
---	--	--------------

<i>Schweinelendchen in Pfefferrahm mit Kroketten und Salat</i>		<i>16,50</i>
--	--	--------------

* * * * *

<i>Danna Cotta mit Zimtpflaumen</i>		<i>5,50</i>
-------------------------------------	--	-------------

<i>Schokoladen-Mousse</i>		<i>5,50</i>
---------------------------	--	-------------

<i>Dessertteller mit Lebkuchen-Parfait, Danna Cotta und Schokoladen-Mousse</i>		<i>8,50</i>
--	--	-------------

*Bis März jeden Sonntag oder auf Vorbestellung (ab 4 Portionen)
½ ofenfrische Bauernente
Betriebsurlaub vom 15.01.18 bis 01.02.18*