

Aperitiv Empfehlung
„Wassermelonen Sprizz“
 mit frischer Melone und Prosecco
 0,2 ltr 6,90



Tipp zum Abschluss
 Salted Caramel Likör 2cl 3,80
 oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Donnerstag, den 11.08.22

Mittagsangebot (Abend 10,90)

Spaghetti Bolognese mit geriebenen Parmesan	8,50
Spinatknödel auf hausgemachter, herzhafter Käserahmsöß	8,50
Königsberger Klopse in cremiger Karpersoß auf Kartoffelstampf	8,50

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen	6,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	8,90
Flammkuchen „Pfifferling“ mit Schmand, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Speck	10,90
Portion Obazda hausgemacht, mit frischer, rescher Breze	8,90

Brezenknödelcarpaccio dünne Scheiben in fein, saueren Marinade dazu gebratene Pfifferlinge	12,50
Kalbsrückensteak zart rosa gegrillt, mit gebratenen Pfifferlingen dazu Kartoffelstrudel und herzhaft Rosmarinsoß	20,90
Tagliatelle mit Pfifferlingen, grünem Spargel, Kirschtomaten und Schalottenrahm	14,50
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	14,90
Holzfüllersteak mariniertes Schweinenackensteak, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	14,50
Seelachsfilet pochiert mit Wurzelgemüse mit Schalottensoß und Kräuternudeln	14,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	12,50/15,90
Schweinswürschtl vom Grill, auf Sauerkraut und Kartoffelstampf	12,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	11,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 8,50
--	-----------