

Unsere Empfehlung:

Suppen:

(781) Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Markklößchen	<u>6,50 Euro</u>
(766) Erbsensuppe mit Miniwiener	<u>6,50 Euro</u>
(767) Erbsensuppe mit Miniwiener zum Sattessen	<u>10,50 Euro</u>
(774) Schwarzwurzelsuppe mit gebratenen Baconstreifen	<u>6,50 Euro</u>

Vorspeisen:

(506) Räucherlachstatar mit Avocado und Crème fraiche	<u>14,50 Euro</u>
(806) Kaninchenterrine an buntem Salatbouquet und Sauce Cumberland	<u>14,50 Euro</u>
(621) Rote Beete Carpaccio mit eingelegtem Fetakäse	<u>12,50 Euro</u>

Hauptspeisen:

(960) Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse Kroketten und Salat	<u>19,50 Euro</u>
(558) Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und Salat	<u>16,00 Euro</u>
(991) Schweinefiletmedaillons Stroganoff (Paprikasauce) Pommes frites und Salat	<u>21,80 Euro</u>
(541) Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken in Rotweinsauce Kroketten und Salat	<u>21,80 Euro</u>
(892) Gebratenes Seehechtfilet mit Garnele in Rieslingsauce dazu feine Nudeln und bunter Blattsalat	<u>27,50 Euro</u>
(958) Kaninchenrollbraten mit Wirsinggemüse und feinen Nudeln	<u>24,50 Euro</u>
(622) Hacksteak mit geschmorten Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Salat	<u>17,50 Euro</u>

Vegetarische Alternative :

(563) Kürbisknödel in Rote Beete Sauce mit Fetakäse dazu bunter Salatteller	<u>21,50 Euro</u>
(743) Gefüllte Wirsingroulade mit Spätzle und bunter Salatteller	<u>21,50 Euro</u>