

# Wochenkarte

<b>Kürbis-Ingwercremesuppe</b> mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen				5,50
<b>Vegetarischer Strudel</b> gefüllt mit Ratatouille an einer Salatbeilage und Kräuterquark				8,90
<b>Flammkuchen „traditionell“</b> mit Schmand, gewürfeltem Speck und Zwiebeln				8,90
<b>Flammkuchen „caprese“</b> mit Schmand, Mozzarella, Tomate und Basilikum				9,50
<b>Roastbeef &amp; Vitello Tonnato</b> dazu Bauernbrot und Baguette		klein	8,90	
		groß	14,90	
<b>Lachs- Garnelenspieß</b> Gebratener Lachs-Garnelenspieß mit Guacamole an einem kleinen gemischten Salat				12,90
<b>Königsberger Klopse vom Kalbfleisch</b> mit Kapernsoße und Kartoffelpüree dazu Rote Beete Salat				13,90
<b>Hähnchen Cordon-Bleu</b> Mit Ziegenkäse und Schwarzwälder Schinken gefülltes Hähnchenbrustfilet dazu Süßkartoffelpommes und Birnenchutney				15,90
<b>H</b> erbstgetränke	0,2 l	0,5 l		0,75 l
<b>Pfälzer Federweißer</b>	3,40	7,90		15,80
<b>Grüner Veltliner -ORANGE</b> Winzer Krems, 2017 Traditionell mit Hefe in Betonfässern vergoren	8,90	21,90		29,90
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol <sup>5</sup> , Sprudelwasser und Eiswürfel				5,40
<b>Hugo</b> Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze und Eiswürfel				5,40