

Wochenkarte

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