



Heidelberger Winterbier
0,3 l - € 3,50 (5,4 % vol.)

Vorspeise: V 1 **Warm geräuchertes Forellen-Filet** ^(b) mit Sahnemeerrettich ^(d)
 am Salatbouquet ^(a,d,i,l), dazu Toastbrot ⁽ⁱ⁾ und Butter ^(1,d) € 9,80

Suppe: S 1 **Klare Rinderbrühe** ^(e) mit Markbällchen € 5, --

Mittag-Stammessen: **Grünkohl mit Mettwurst** ⁽¹⁶⁾ und Butterkartoffeln ^(d,1) € 11,50
 11.30-14.00 Uhr

 H 1 **Gebackener Camembert** ^(a,d,i) auf Toast ^(d,i) mit Preiselbeeren ⁽²⁾ und
 gebackener Petersilie mit einer kleinen Salatbeilage ^(a,d,l,11) € 10,90

H 2 **Gebackenes Seelachsfilet** ^(a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade ^(a,b,d,l,11)
 dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 18,90

H 3 **Ofenfrische Gänsebrust** mit glacierten Maronen ^(k) und Bratapfel ^(k),
 dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^(a,i) € 34, --

H 4 **Schweinerückensteak „Försterin“** mit frischen Waldpilzen „a la crème“ ^(d,i),
 dazu Pommes frites und bunter Salat ^(a,d,l,11) € 18,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Helene“**
 auf Pfeffersauce, mit Birne und Weichkäse ^(d) überbacken
 dazu hausgemachten Kroketten ^(a,d,i) und ein kleiner gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 17,90

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** ^(a,i) „Mexiko“ mit pikanter Hackfleischsauce
 und Käse ^(d) überbacken, dazu Pommes frites und bunter Salat ^(a,d,l,11) € 16,90

H 7 **Natur gebratenes Zanderfilet** ^(b,i) an Zitronenbutter ^(d,i),
 dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 24,90

Salat der Woche: **„Winter-Märchen“** € 18,50

Winterliche Blattsalat-Variation an Himbeer-Dressing mit Mandarinen,
 blauen und grünen Weintrauben, Walnüssen, Brotcroûtons,
 gebratene Geflügeleber auf Wein-Apfelscheibe,
 Speckscheiben ⁽¹⁶⁾, und Baguette ^(d,i)

Desserts: D 1 **Hausgemachter Pflaumenkompott** mit Walnuß-Eis ^(d) und Sahne ^(d) € 7,90

Wir machen Betriebsferien von Mo. 23.12.2024 bis einschl. Di. 07.01.2024.