

- MENÜS -

MENÜ 1

Rheinischer Sauerbraten

Rosinen / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1/3/7/9/10/12}
19,90 €

MENÜ 2

Hähnchenschnitzel in der Mandelkruste

Zitronengras-Curry-Soße / Basmatireis / Brokkoli ^{1/3/7/8}
19,90 €

MENÜ 3

Hausgemachter Schweinebraten

Bratenjus / Kroketten / Möhrengemüse ^{1/3/7/9/10}
20,50 €

MENÜ 4

Schweinefilettaler auf Pfifferlingrahm

Schwenkkartoffeln / Marktgemüse ^{1/3/7}
23,50 €

MENÜ 5

Zander auf der Haut gebraten

Hummersoße / Risotto / Salat ^{1/2/4/10}
23,90 €

MENÜ 6

Geschmorte Lammhaxe

Kartoffelgratin / Tomaten-Bohngemüse /
Thymianjus ^{7/9}
25,50 €

***Zu den oben genannten Gerichten
servieren wir Ihnen Suppe und Dessert***

Allergene

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte /
9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfit / 13 Lupine / 14 Weichtiere

- TELLERGERICHTE -

GERICHT 7

Marktsalat mit Pfifferlingen

Baguette / Kräuterdressing / Tomatentipp ^{1/3/10}
15,50 €

GERICHT 8

Züricher Geschnetzeltes

Spätzle / Champignons / Salat ^{1/3/7/9}
15,90 €

GERICHT 9

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahm

Bratkartoffeln / Salat ^{1/3/7/10}
16,50 €

GERICHT 10

Rosa gebratenes Roastbeef

Portweinsauce / Kartoffelpüree /
Erbsen-Prinzessbohnen-Gemüse ^{7/9}
24,90 €

GERICHT 11

Kinderwunschnitzel

Gemüse / Pommes Frites / Eis ^{1/3/7/9}
7,00 €

Unsere Weinempfehlung zu den Pfifferlingen:

2017 / Chardonnay / Joseph Castan Languedoc / Südfrankreich

Der Chardonnay präsentiert sich mit einer saftigen, frischen Frucht und gleichzeitig kleidet der Wein den Mund gehaltvoll aus. Ein idealer Wein für die aktuell laufende Pfifferling-Saison. Die würzig, sahnige Sauce und das frische Pilzaroma harmonieren ideal mit dem Weißwein.

Karaffe 0.2 l / 6,90 € Flasche 0.75 l / 24,- €

Probieren Sie auch unsere hausgemachte Limonade

Glas 0,3 l / 4,50 €

Gerne auch als Aperitif mit Alkohol

Glas 0,3 l / 5,50 €