

Vorspeisen, Suppen und Salate

<u>Rinderkraftbrühe</u> mit Kräuterflädle	4,70
<u>Tomatencremesuppe</u> beschwipst mit Gin	5,50
<u>Kleiner gemischter Salat</u> mit Sonnenblumenkernen	5,60
<u>Feldsalat</u> mit gebratene Speckwürfel und Nüsse	6,90
<u>Gerauchter Lachs</u> an Blattsalate mit Honig-Senf-Dill Dip, Weißbrot	7,90
<u>Zu den Vorspeisen empfehlen wir:</u>	
Knoblauchbrotscheiben mit Käse überbacken	3,60

Aus der fleischlosen / veganen Küche

Vegetarisch

Zucchini mariniert, gebacken auf saftigem Zitronenreis 12,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Blattsalat 10,80

Veganes Schnitzel

von der Aubergine an Markt- Gemüse mit Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren

14,90

Unsere Fischküche

Welsfilet

auf Muschel-Risotto mit Broccoli Röschen 19,90

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

2017 Rivaner, trocken- Remstallkellerei

Jugendlich frisch, dabei herrlich unkomplizierter Rivaner
mit zarter Frucht und knackiger Säure

Restsüße 8,3 g/l Alkoholgehalt 11,0 % Vol. Säure 6,4 g/l

0,2 L 6,50 0,75 L 19,30

Hauptspeisen

<u>Maultaschen</u> hausgemacht, geschmälzt auf Kartoffelsalat mit Blattsalat	12,90
<u>Überbackene Maultaschen</u> mit Käse und Schinken, auf Tomatensoße mit Blattsalat	14,40
<u>Zwiebelrostbraten</u> mit hausgemachten Spätzle und Bratkartoffeln mit Speck*	19,50
Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den <u>Lemberger Spätzlese</u> , trocken vom Weingut Burkhardt, kräftig, vollmundig, rund 0,2l 5,90	
<u>Hähnchenbrust</u> gebraten, an Orangen-Soße mit Marktgemüse und Herzoginkartoffeln	15,90
<u>Forstamt-Teller</u> Schweinefilet mit Kremchampignons, Maultasche, Röstzwiebel, und selbstgemachte Käsespätzle	16,90
<u>Nierchen</u> in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck*	11,90
<u>Rinderfilet</u> an Pfeffer-Kirschsoße mit Gemüse und Kroketten	24,90
<u>Großer, bunter Salat</u> umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst *Pökelsalz im Speck	13,40