

Unsere Weinempfehlung

2021er Spuren im Sand – Rose- feinherb Württemberg	0,20 ltr	6,80 €
Winzer vom Weinsberger Tal- RZ 6,30 S 5,2	0,75 ltr.	23,80 €
2020er Cabernet – Alto Mincio IPG	0,20 ltr.	7,90 €
Bertagna – Cavriana- Montova	Flasche 0,75 ltr.	25,80 €

Wir empfehlen Ihnen

Kleine gemischte Vorspeisenvariation- mit feinem Räucherlachs, rosa gebratenem Roastbeef, Geflügelsalat, Mozzarella mit Tomate, gebratene Scheiben von der Süßkartoffel mit Kichererbsen-Belugalinsensalat, dazu Baguette ^{11,12,13,a1,c,g,i,j,e,0,a7,2}	18,80 €
Winterliches Salatarrangement fein mariniert, mit buntem Antipasti-Spießchen garniert, dazu Baguette ^{a1,c,g,i,j,0,11,13,p}	14,80 €
Zarter Kalbsrahmbraten in eigener Sauce, an hausgemachten Eierspätzle und buntem Mischgemüse ^{11,a1,c,g,i,j,0,}	24,80 €
Zartes Kalbsrückensteak mit Original Gorgonzola gratiniert, mit Preiselbeeren garniert, an Bauernrösti und Salatgarnitur ^{11,2,12,a1,c,g,i,j,}	29,50 €
¼ Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j, o,}	27,80 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit Kräuter-Senfkruste, dazu Süßkartoffel Pommes an Salatgarnitur ^{11, a1,c,g,i,j,}	29,80 €
Braten von der Hasenkeule in Cranberry-Sauce mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Gemüse ^{a1,c,g,i,j,o,11,13,}	26,80 €
Zarte Medaillons vom Hirschrücken mit Pfifferlingrahmsauce, dazu Semmelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	29,80 €
Frische Forelle – aus Regelmanbrunn- „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter an Petersilienkartoffeln ^{11,a1,c,g,i,j, e}	23,80 €
Tranche vom frischen Lachs im Wurzelsud pochiert, überzogen mit feiner Dillsahnesauce, Petersilienkartoffeln an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,o,e}	29,80 €
Hausgemachte Rumfrüchte mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis ^{12,a1,g,0}	8,50 €
Pfirsichspalten karamellisiert mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ^{12,a1,c,g,}	10,50 €
Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne ^{12,a1,c,g,}	10,80 €