

Unsere Winterkarte

Kleinigkeiten zum Wein

| | |
|---|--------|
| Griechische schwarze Kalamata Oliven und grüne Chalkidiki Oliven lecker mit Knoblauch und frischem Rosmarin mariniert Baquette | 6,90 € |
| Bauernbrot mit Schnittlauch und Radieschen | 4,80 € |
| Marinierter Schafskäse mit Mehrkorn- und Bauernbaquette | 7,50 € |

Winzerkarte

| | |
|---|--------|
| Cremiges Kartoffelsüppchen von hessischen Kartoffeln mit frischem Majoran und Speckschaum als Suppenportion | 5,50 € |
| als Hauptgang | 8,50 € |

„Brotzeiteller“

| | |
|--|--------|
| Blut und Leberwurst, Schwartenmagen Schinkenspeck, Salami, Gouda und Camembert, Gurken, Tomaten und Radieserl Bauernbrot und Meersalzbutter | 9,80 € |
|--|--------|

„Dreierlei vom Handkäs“

| | |
|---|--------|
| in Riesling mariniert mit gebratenen Apfelscheiben, klassisch und mediterran eingelegt, dazu gibt es frisches Brot und Meersalzbutter | 8,50 € |
|---|--------|

| | |
|---|---------|
| Brüstchen von der Maispoularde auf der Haut gebraten Blattsalate in feinem Apfeldressing Brot vom Bäcker Laquai und Meersalzbutter | 14,80 € |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Elsässer Speckschüssel mit Feldsalat leckeren Knoblauchcroutons und warmen Bacon | 10,50 € |
|--|---------|

„Himmel und Erde“

| | |
|---|---------|
| leckeres Sahnepüree, frisch zubereitet mit gebackener Blutwurst, gebackenen Apfelscheiben und reichlich gebratenen Zwiebeln | 10,50 € |
|---|---------|

„Hilchenpfanne“

| | |
|--|---------|
| Medaillons vom Rind, Schwein und von der Pute mit gebratenen Champignons, Jus, hausgemachten Knöpfle und Bouquet von frischem Gemüse | 19,80 € |
|--|---------|

Da lacht der Gaumen

Sülze vom Tafelspitz

Quitten – Pfeffergelee

Blattsalat mit Birnen – Walnussvinaigrette

als Vorspeise

9,90 €

als Hauptgang

14,90 €

Zwiebelsuppe unter der Bergkäsehaube

6,00 €

Filet von Zander in Butter gebraten

Weißweinsauce

19,50 €

hausgemachten Nudeln

Bouquet von frischem Gemüse

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten

14,80 €

mit Blattsalaten und Baguette

Winzerschnitzel vom Schwein

12,80 €

Pommes frites

Blattsalate in Apfeldressing

Coq au Vin von der Maispoularde

14,50 €

Champignons, Perlzwiebeln und Speck

Rotweinjus

Butterkartoffeln

Bouquet von frischem Gemüse

Zartes Entrecote vom Neuseeländischen Weideochsen

19,80 €

im Senf – Zwiebelmantel

Bratkartoffeln

Bouquet von frischem Gemüse

Für unsere Vegetarier

Käseknöpfli, wie in Bayern zubereitet mit Zwiebelchen

12,50 €

bunte Blattsalate in Apfeldressing

Bergkäsenocken auf Gemüse von Paprika, Zwiebeln,

12,50 €

Zucchini und Champignons in Sahne

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

