

Unser Küchenchef empfiehlt.

Vorspeise

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Brot
Leberknödel von Kalbs- und Schweineleber,
mit frischen Kräutern und
Rindfleischbrühe 7,60 €

Hauptspeise

Sherry- Matjesfilets mit Zwiebelschmelze,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur 15,20 €

Deftiger Wurstsalat nach Art des Hauses
mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Käse,
dazu Brot und Butter 9,80 €

Wildhackbraten vom Wildschwein und Reh
mit Winzerrahmkraut und Kartoffelpüree 15,40 €

Rosa gebratener Wildschweinrücken
mit Wildschmorsoße,
grünen Bohnen und Kartoffelpüree 22,30 €

Entrecôte vom Simmentaler Rind (Roheinwaage ca. 300 gr.)
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 24,60 €

Hausmacher Bratwurst (Roheinwaage ca. 200gr.)
mit Bratkartoffeln und Salat 12,50 €

Rosa gebratene Roastbeefstreifen
in Portwein- Schalottensoße, grünen Bohnen
und Laugenserviettenknödeln 18,70 €

Dessert

Heißer Apfel-Quitten Cantuccini Crumble
mit Mascarpone- Vanillecreme 6,20 €