

Unsere Herbstkarte im Restaurant:

Die Vorspeisen:

Cremiges Kürbissüppchen mit einem Parmesanchip 4,80 €
G

Allerlei Vorspeisen mit eingelegtem gebratenem Gemüse,
Antipasti, Oliven, Peperoni und Bruschetta

Für eine Person 7,50 €
Für zwei Personen 12,00 €

A,C,G,J

Kartoffelrösti mit Streifen vom hausgebeizten Lachs und
Honig-Senf-Sauce, Salatgarnitur 8,00 €
A,C,G,J,H

Zucchini mit gebratenem Gemüse gefüllt und
mit Käse überbacken, Blattsalat 7,50 €
A,C,G,J

Die Hauptgerichte:

Rumpsteak nach ihren Wünschen gebraten auf
Rahmspitzkraut mit Kartoffelnocken 23,50 €
C,G

Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein in einer
Semmelbrösel-Käsepanade gebraten, dazu Bratkartoffeln
und Salatteller 13,80 €
A, C,J,G,I

Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Äpfeln und
Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Salat 17,80 €
A,G,J,I

Ragout vom Schriesheimer Wildschwein in Preiselbeersauce mit gebratenen Serviettenknödeln und Salat
G,C,A,H,I 18,50 €

Filet vom „Fisch des Tages“ gebraten auf Spinat-Risotto mit Kräuterrahmsauce, Salat
A,D,G 19,50 €

Gebratene Lammhüfte auf ZucchiniGemüse mit Rosmarinkartoffeln und Minzdip
A,G,J,I 19,50 €

Kotelett vom Duroc-Schwein mit einer Senf-Kräuterkruste überbacken, Karottengemüse und Kartoffelpüree
A,C,G,J 19,00 €

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräuterkartoffeln mit Ziegenfrischkäserahmsauce, Salatteller
A,C,G,J 14,50 €

Hausgemachte gebratene Salbeinocken in Tomatensauce, mit Käse gratiniert und Salat
A,C,G 13,50 €

Das Dessert:

Dessertvariation
A,C,E,G,H 6,50 €

Apfelküchle auf Saucenspiegel mit Walnuss-Eis
A,C,G,H 5,50 €

Kleiner Käseteller
A,G 5,00 €