

Besondere Empfehlung zur Jahreszeit

Weißburgunder aus Rheinhessen 0,2 l

€ 5,50

<i>Kartoffelsuppe (vegan)</i>	€ 5,00
<i>mit gebratener Blutwurst</i>	€ 6,50
<i>Blutwurst (von unserem Hausmetzger) mit Äpfel gebraten und Röstzwiebeln, Kartoffelpüree</i>	€ 13,50
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli mit Cocktailtomaten, Butter und Parmesan</i>	€ 14,00
<i>Wildragout mit Preiselbeeren, geschmorten Champignons und hausgemachte Spätzle</i>	€ 17,00
<i>Hirschbraten in Rotwein-Kirschsoße mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 19,00
<i>Das Beste aus Schwaben: Zwiebelrostbraten, hausgemachte Maultaschen, hausgemachte Käsespätzle und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 22,00
<i>Eine halbe Ente knusprig gebraten mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 27,00

Frische Forelle aus Hergetsfeld im Knüll

<i>Feldsalat in Kartoffeldressing mit einem halben gräucherten Forellenfilet und Meerrettichsahne</i>	€ 16,00
<i>Ganze Forelle Müllerin gebraten mit Schwenkkartoffeln (auf Wunsch filetieren wir die Forelle in der Küche)</i>	€ 17,00
<i>Zwei gebratene Forellenfilets auf Ofengemüse mit Bratkartoffeln</i>	€ 23,00