



Wochenkarte 16.- 20. März 2020

Suppe der Woche: Selbstgemachte Lauchcremesuppe € 3,60

Montag

Filet aus der Dorade

€ 10,90

grätenfrei, in feiner Zitronenbutter gebraten,
an rustikalen, mediterranen Kartoffelecken
mit Tomate, Paprika und Oliven

Dienstag

Filetgeschnetzeltes „Jäger Art“

€ 10,90

vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit frischen Pilzen an selbstgemachten Spätzle

Mittwoch

„Lieblingsteller“

€ 11,90

Rückensteak und ein selbstgemachtes Fleischkühle
vom Baden-Württembergischen Landschwein/Argentinischem Weiderind
an deftigen, selbstgemachten Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
dazu servieren wir Ihnen selbstgemachte Bratensoße

Donnerstag

Qualitäts-Riesenschnitzel

€ 12,60

vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit 🍷 gemischtem Salat oder Pommes Frites oder 🍷 selbstgemachten Spätzle

Freitag

Filet von der Scholle,

€ 8,80

grätenfrei, paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade

Filets vom Seelachs,

€ 9,20

grätenfrei, paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade

Wildhasen-Gröstl

€ 11,40

mit Kartoffeln, deftigem Speck, Zwiebeln und Spiegelei

Dessert der Woche: Auswahl an Kuchen und Desserts.
Unser Service informiert Sie gerne.

Die Preise für unsere Gerichte sind pro Person kalkuliert.
Falls sie sich ein Gericht teilen möchten, berechnen wir € 2,50 pro zusätzlicher Person.
Räuberteller für Kinder bis 12 Jahre sind kostenfrei.

R. Wagner