



Wochenkarte 04. – 08. November 2019

Dessert der Woche: Auswahl an Kuchen und Desserts.
Bitte fragen Sie unseren Service

Suppe der Woche : Selbstgemachte Kürbiscremesuppe € 3,80

Montag

Filets vom Wolfbarsch
auf Gemüse-Rahm-Tagliatelle, dazu servieren wir Ihnen Blattsalate der Saison € 11,20

Dienstag

Hähnchenbrustfilets
auf selbstgemachtem Kürbis Risotto und Grana-Padano-Käse Chips € 11,20

Mittwoch

Rinderbraten € 12,20
zart geschmort, aus dem mageren Bürgermeisterstück
mit Herbstgemüse, selbstgemachten Spätzle
und selbstgemachter Bratensoße

Donnerstag

Qualitäts-Riesenschnitzel € 12,60
vom Baden-Württembergischen Landschwein
mit 🦊 gemischtem Salat oder Pommes Frites oder 🦊 selbstgemachten Spätzle

Selbstgemachte Fleischküchle „Zigeuner Art“ € 10,50
vom Baden-Württembergischen Landschwein/Argentinischem Weiderind
mit deftiger, selbstgemachter Pusztasoße und Pommes Frites

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

Selbstgemachte Fleischküchle „Zigeuner Art“ € 10,50
vom Baden-Württembergischen Landschwein/Argentinischem Weiderind
mit deftiger, selbstgemachter Pusztasoße und Pommes Frites

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