

Wochenkarte

27. - 30. Oktober 2020

<u>Dienstag</u>	<p>Filet vom Seehecht € 10,20 grätenfrei, auf dem Grill gebraten an selbstgemachtem Kartoffel-Kürbis-Gulasch und kleinem Salatbouquet</p> <p>Hirschgulasch € 13,20 selbstgemacht, aus Österreichischer Jagd an Preiselbeerbirne und selbstgemachten Pilz-Serviettenknödel</p>
<u>Mittwoch</u>	<p>Schlachtplatte € 11,90 Deftiges Specksauerkraut, Leber-, Griebenwurst und gekochter Bauch, dazu Senf und Bauernbrot</p>
<u>Donnerstag</u>	<p>Qualitäts-Riesenschnitzel € 12,60 vom Baden-Württembergischen Landschwein mit gemischtem Salat <i>oder</i> Pommes Frites <i>oder</i> selbstgemachten Spätzle</p> <p>Rindsgulasch € 13,40 mit selbstgemachten Spätzle</p>
<u>Freitag</u>	<p>Filet von der Scholle, € 10,80 (TK) grätenfrei, paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade</p> <p>Filets vom Seelachs € 10,80 (TK) grätenfrei, paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade</p> <p>Rindsgulasch € 13,40 mit selbstgemachten Spätzle</p> <p>Filet vom Steinbeißer € 12,60 an Butter-Brokkoli-Röschen aus der Pfanne und selbstgemachtem Süßkartoffelstampf</p>
<u>Dessert</u>	<p>Auswahl an verschiedenen Kuchen und Desserts. Unser freundlicher Service informiert Sie gerne.</p>

Heimisch genießen:

Unsere „Schmeck den Süden“-Gerichte werden zu 90% aus Rohstoffen aus kontrolliertem Anbau/Aufzucht von zertifizierten Betrieben hergestellt und stammen nachweislich aus Baden-Württemberg.



All unsere Gerichte auch zum Mitnehmen!