

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

FREITAG, 23. JUNI 2017

Aperitif

Cuvée No. 17, Weingut Schneider, Endingen	0,1 l	6,50
Hugo "zum Vaas"		6,00
Alkoholfreier Traubensekt, Sektkellerei Raumland	0,1 l	3,50

Weinempfehlung

2015 Silvaner, Weingut Nauerth Gnägy, Schweigen	0,25 l	7,50
2016 Rose, Weingut St. Antony, Nierstein am Rhein	0,25 l	7,50

Bierempfehlung

Zwickl Max (Unfiltriertes Helles) vom Fass, Brauerei Maxrain	0,5 l	3,30
--------------------------------------------------------------	-------	------



zur Vorspeise

Tatar von der Poltinger Seeforelle mit scharfem Kohlrabisalat	12,50
Printjes Matjes mit Hausfrauensauce und Kräutersalat	10,50
Gratiniertes Ziegenkäse mit Blattsalaten und gerösteten Kürbiskernen	9,50
Pfannkuchensuppe	4,50
Suppe von junger Roter Bete mit Balsamessig	6,50



zum Hauptgang

Ganze Forelle mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	18,50
Rinderfilet mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Gnocchi	26,50
Geschnetzeltes vom Reh mit Gemüse und Topfenspätzle	19,50
Kalbsleber mit Tropeazwiebeln, Röstkartoffeln und kleinem Salat	18,50
Backhendl von der Maishuhnbrust mit Kartoffel-Gurkensalat	13,50
Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Salat	14,50



zum Nachtisch

Kokos Panna Cotta mit marinierten Beeren und Brombeersorbet	8,50
Warmer Valrhona Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und Erdbeersorbet	8,50
Hausgemachte Eissorten	1,90
Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen	11,50

Preise in Euro