

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

MITTWOCH, 18. SEPTEMBER 2019

Aperitif

2016 Blanc de Noirs Tradition Sekt Brut	0,1 l	6,50
2016 Rosé Tradition Sekt Brut	0,1 l	6,50
Sekthaus Griesel, Bensheim, Hessische Bergstraße		
Roter Trauben Secco Alkoholfrei, Sektkellerei Raumland	0,1 l	3,50

Weinempfehlung

2016 Falanghina , Feudi San Gregorio, Kampanien	0,25 l	8,50
2018 Rose trocken, Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen	0,25 l	8,50

Bierempfehlung

Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Schlossbrauerei Maxrain	0,5 l	3,50
---	-------	------



zur Vorspeise

Gebeizte Seeforelle mit Kohlrabisalat und Zitronenmayonnaise	13,50
Scheiben vom Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce	13,50
Knuspriger Ziegenfrischkäse mit Tomaten aus unserem Garten	11,50
Pfannkuchensuppe	4,50
Suppe von unseren Tomaten mit Kräuteröl	6,50



zum Hauptgang

Filet vom Eismeersaibling mit Petersilienkartoffeln und kl. Salat	22,50
Kalbsherz vom Grill mit Gartenbohnen und Kartoffelkrapfen	16,50
Geschnetzeltes vom Hirsch mit Spitzkrautwickerl u. Kartoffelgratin	22,50
Kalbfleischpflanzerl mit Röstkartoffeln und kleinem Salat	12,50
Backhendl von der Poltinger Maishuhnbrust, Kartoffel-Gurkensalat	15,50
Parmesangnocchi mit Steinpilzen und kleinem Salat	16,50



zum Nachtisch

Warmer Valrhona Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster und Haselnußeis	9,50
Mandelkrokantrollen mit Vanillecreme, Heidelbeerkompott und Birnensorbet	9,50
Hausgemachtes Eis	2,00
Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann aus Erlangen	13,50

Preise in Euro