

Dienstag, 17. Dezember 2024

Hausgepökelte Schweinebäckle | Estragon-Senf-Schaum | Belugalinsen | Röstzwiebeln

Mittwoch, 18. Dezember 2024

Geschmorter Rinderbraten | Eingelegte Zwiebeln | Cremige Polenta | Karotten

Donnerstag, 19. Dezember 2024

Gebackener Seelachs | Lauwarmer Kartoffelsalat | Sauce Remoulade

Mittagstisch € 13.90 / mit Tagessuppe oder Salat € 16.90

Suppe & Vorspeisen

Kürbissuppe 	9
Kernöl Kürbiskerne	
Gemischter Salat 	8
Blattsalate Gemüsesalate Kerne Kracherle	
Sunnewirbele 	11
Kaiserstühler Feldsalat Himbeer-Dressing Apfelspalten Kracherle Kerne Speck	

Hauptgänge

Panierte Schnitzel 	20
Schweinerücken <i>Naturparkprodukt</i> Pommes Frites	
Kartoffel-Birnen-Taschen - <i>vegetarisch</i>	25
Hausgemachte Kartoffel-Birnen-Taschen Cremiger Lauch Kandierte Wallnüsse Parmesan	
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	26
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Heimisches Reh 	29
In Spätburgunder geschmortes Rehragout Apfelrotkraut Butterspätzle	
Ochsenbäckle	32
Geschmorte Bäckle Röstzwiebeln Rotkraut Semmelknödel	
Zander „Winzerinnen Art“	34
Filet vom Zander Trauben Rahmsauerkraut Kartoffelpüree	

Frische Deutsche Gans

Brust und Keule von der Oldenburger Gans Apfelrotkraut Hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel Glasierte Maronen Gänse Jus	44
--	----

Wir bitten um Vorbestellung bei der Reservierung.

Take Away – Lunch Hauptgang € 10,90

 = Naturparkwirte-Gerichte