

Zu Beginn unsere Aperitif-Empfehlung

Roter Weinbergspfirsichlikör in Winzersekt

4,90 €

Unsere Speisenauswahl

Fruchtige Tomaten-Crème-Suppe

mit frischem Basilikum und Sahnehaube

5,50 €

Großer Salatteller

mit frisch gebratenen Champignons und

Streifen von der Putenbrust

12,90 €

Tagliatelle mit Blattspinat in Rahm

mit Kirschtomaten und mildem Gouda überbacken

12,90 €

Winzerschnitzel an Burgunder-Traubensauce

dazu Kartoffelkroketten und Salat der Saison

15,90 €

**Grillteller mit je einem kleinen Schweinefilet, Putensteak
und Schweinerückensteak, hausgemachter Kräuterbutter,**

Pommes Frites und Salat der Saison

16,90 €

**Zarte Schweinemedallions an frischen Rahmchampignons,
dazu Kartoffelrösti und Salat der Saison**

16,90 €

**Cordon-Bleu aus der mageren Schweinelende
klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit
Zitrone,**

**Pommes Frites und Salat der Saison
15,90 €**

**Hähnchenbrust im Knuspermantel
auf Tagliatelle an Gorgonzola-Rahmsauce und Preiselbeeren
dazu Salat der Saison
16,90 €**

Unsere Schnitzel vom zarten Schweinerücken:

Wiener Art 12,90 €

Mit Pfefferrahmsauce 13,90 €

Mit Champignonrahmsauce 14,90 €

dazu reichen wir Pommes Frites und Salat der Saison

**Saftiges Argentinisches Rumpsteak
wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder pikanter
Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat der Saison
22,90 €**

Dessert

**Hausgemachtes warmes Apfelkuchlein an cremigem
Vanilleeis und frischer Sahne**

5,50 €