

Dienstag, 22. Mai 2018

Gebratene LAMMSTEAKS

Kräuterbutter | Bohnengemüse | Kartoffelgratin



21.50

REHRAGOUT aus heimischem Revier

Kroketten | Gurkensalat



21.50

RAVIOLI gefüllt mit Parmaschinken

gebratener Spargel | Parmesan

16.00

LUNCH-MENÜ

von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr



Blumenkohlsuppe



**Geschmorte Schweineroulade
Karottengemüse | Schupfnudeln**



Panna Cotta | Erdbeersauce

13.80

2 gebratene MAISCHOLLEN

Speckwürfel | Kartoffel-Meerrettichsalat

24.80

1 Pfund HEIDESPARGEL

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Heidekartoffeln
dazu:

gebratenes Lachsfilet 13.50

Katenschinken 8.50

Kalbsschnitzel 11.50



19.50

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2017 Rivaner trocken, Kiechlingsberger Vulkanfelsen, Kaiserstuhl
Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen 0,2l

7.90

Vegetarisch

Gebratener SPARGEL

Parmesan | Oliven-Zitronenöl | Heidekartoffeln

17.50

SPINATMAULTASCHEN

Tomatenragout | Parmesanspäne



13.80

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Gerichte von dieser Seite
gern im Gedeck mit Lunschuppe und Lunchdessert.
Der Aufpreis beträgt € 7.00.**

Die meisten Gerichte servieren wir auch als kleine Portion. Sprechen Sie uns an!