



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

Pfifferlingsrahmsuppe/ Crôutons

7,40 €

Maiale Tonnato
vom Schweinerücken
Kapern-Thunfischsauce

11,90 €

Garnelen in Knoblauchsud &
Zupfsalate / Grüner Dassing

13,90 €

Hauptgerichte

gebratenes Zanderfilet/ Gemüsepesto

Rote- Bete- Gemüse

Kräuterkartoffeln

28,90 €

Kotelett vom Ambergauer Strohschwein

Calvadossauce

grüne Bohnen- Variation

Kartoffelrösti

26,90 €

Barbarie- Entenbrust rosa gebraten

Balsamicosauce

frische gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln

Schupfnudeln

29,90 €

Für Umbestellungen erlauben wir uns 2,00 € in Rechnung zu stellen.





Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Pasta in Trüffelrahmsauce
frische gebratene Pfifferlinge
mit Zwiebeln

22,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)

7,90 €

Nougat- Marzipantörtchen
karamellierte Apfelspalten

8,90 €

„klein & beschwipst“

1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör (14 Vol Alc.)

4,20 €

„flüssiges Dessert“

doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont

9,40 €

... Eis von der Manufaktur FACH-Werk in Heersum- fragen Sie nach den aktuellen Sorten
Kugel 3,00 €



MENÜ



Baguette & hausgemachtes Schmalz

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen/ Öl

Tafelspitz in Brühe gegart
Gemüsestreifen
Apfel-Meerrettich
Kräuterkartoffeln

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 38,00 €

... auch einzeln zu bestellen

