

Hits im März

Aperitif Empfehlungen

Hausgemachter Erdbeersirup geeisten Erdbeere, Sekt **6,50 €**
Petit Adler Brut

Weingut Franz Keller-Schwarzer Adler, Baden/Kaiserstuhl 0,1l **4,50 €**

Fastenzeit Dunkelbeerzeit

Waldhaus Dunkel ungefiltert 5,6%vol. 0,33l **3,10 €**

Paulaner Salvator Starkbier/Doppelbock 7,9%vol. 0,5l **4,10 €**

Skrei Winterkabeljau in Zitronenbutter gebraten **18,90 €**
auf Sahnigem Wirsing dazu Petersilienkartoffeln

Polenta-Knuspertasche mit Spinatfüllung **12,50 €**
auf Mediterranem Gemüse/ in Tomaten-Soße / Kräuterkartoffeln (Vegi)

Matjes Herings Filets nach „Hausfrauen Art“ **12,50 €**
mit Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, Schmand dazu Petersilienkartoffeln

Herrgotts Bscheisserle (Maultaschen) **9,50 €**
geschmälzt mit warmem Kartoffel- und Blattsalat

Saure Nieren **11,90 €**
vom Schwein, Champignons mit Spätzle oder Bratkartoffeln

Schweinefilet-Pilz-Töpfchen **17,50 €**
Filetspitzen/ frischen Champignons/ Pilz- Sahne Sauce/ Butternudeln

Flammkuchen Klassik **7,90 €**
Creme Fraiche mit Speck und Zwiebeln

Flammkuchen „Champignon“ Vegi **9,90 €**
Creme Fraiche, Zwiebeln, Champignons und Käse

Flammkuchen „Räucherlachs“ **10,90 €**
Creme Fraiche, Räucherlachs, Zwiebeln und Dillspitzen