

Deftiges & Feines im Januar, Februar und März

Wildkraftbrühe mit Markklößchen	4,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln	12,90
Himmel und Erde gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Apfelspalten und Schmorzwiebeln	9,60
Hausmacher Bauernsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	9,60
Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl und Butterkartoffeln	13,80
Schweinefilet Florentiner Art auf Blattspinat mit Frischkäsesoße und Buttergnocchi	14,90
Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln mit Ratatouillegemüse	12,40
Zanderfilet auf weißen Bohnen mit Speckpüree	14,80
und danach:	
Rotweibirnen mit Walnußeis und Schlagsahne	4,80
Orangenparfait auf Himbeermark	5,30