

Mittagstisch

16.03. bis 20.03.2020

Teigtaschen mit Bärlauch-Ricotta-Füllung

in Trüffelrahm und gehobeltem Parmesan
8,50 €

Wildhackbraten mit Preiselbeersöße

und Haselnuss-Spätzle
9,50 €

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grüne Soße

und Petersilienkartoffeln
9,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Erdnuss-Soße

Zuckerschoten und Kartoffel-Krusteln
9,50 €

Fischvariation mit Frutti di Mare Soße

und Tagliatelle
10,50 €

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen
6,00 €

Schöllkrippe Ziegenkäse mit Feige

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen
9,50 €

Blattsalat mit Orangen-Honig-Dressing

Puten-Kräuter-Spieß, Tomaten, Sonnenblumenkerne und Quarkdip
13,00 €

Mittagstisch

16.03. bis 20.03.2020

Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Gemüse-Trüffelrahm

und gehobeltem Parmesan

13,50 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart

auf Bärlauch-Kartoffel-Püree und Marktgemüse

18,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln

16,00 €

Putenmedaillons „schwäbisch“

mit Champignons und Kräuter-Spätzle

12,50 €

Schweinebraten – ofenfrisch -

mit Weißbierjus, zweierlei Klößen und Krautsalat

13,50 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree

und Rucolasalat

16,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ oder

Wiener Schnitzel vom Kalb

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone

11,50 € / 17,00 €

Grillteller „Fegerer“

mit dreierlei Steaks, Steakhouse-Fritten und Marktsalat

19,00 €