

Wochenkarte

Suppen und Vorspeisen

Waldpilzrahmsuppe (9,11,16) 8,50 €

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (9,11,13,16) 13,50 €

Hauptgerichte

Veganes Chili mit Süßkartoffeln und Baguette (9,11,18)..... 18,50 €

Krautwickel in Speck-Zwiebelsauce mit Kartoffelstampf 16,50 €

Hirschgulasch mit Coburger Klößen und Rotkraut (9,16,18)..... 22,50 €

Wallerfilet pochiert im Meerrettichsud

mit Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse (9,12,13,14,16) 29,50 €

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelgratin (9,11,12,13,14,16)..... 31,50 €

Der süße Abschluss...

Ricotta- Pistazien-Tarte (9,11,13,16) 9,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis (9,16) 9,50 €

Weinempfehlung

Weißer Burgunder „Bis in die Puppen“ trocken Bettina Schumann

Die zierliche Schwester des Grauburgunders bringt mit 20 Prozent spontan vergorenem Barrique-Anteil Schmelz und Frucht ins Glas. Er ist ein Selbstläufer, den man „bis in die Puppen“ trinken kann. Der Hauch von Holz, knackiger Säure, und mineralischer Pepp passen zu leichten Gerichten, schweren Partys und selbst nach durchzechten Nächten.

0,2 l – 9,50 € 0,75 l – 32,00 €

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsmittel (3) mit Antioxidationsmittel
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) künstl. Süßungsmittel (9) Zucker u. Süßungsmittel

Allergene: (11) Gluten (12) Krebstiere (13) Eier (14) Fisch (16) Milch und-Erzeugnisse
(17) Schalenfrüchte (18) Sellerie (19) Senf (20) Schwefeldioxid und Sulfit