

# Wochenkarte

## *Suppen und Vorspeisen*

**Rahmsuppe von der Pastinake und Streckrübe** (9,11,16) ..... 8,50 €

**Ziegenfrischkäse Crème brûlée** auf Rote Beete-Apfelsalat (9,11,13,16) ..... 13,50 €

## *Hauptgerichte*

**Vegane Spinat-Tofustrudel** auf Kürbisgemüse (9,11,13,16)..... 18,50 €

**Hähnchen Cordon bleu** mit Kartoffelsalat (9,11,13,16,18) ..... 18,50 €

**Kalbsrahmbraten** mit Coburger Klößen und Gemüse (9,16,18) ..... 22,50 €

**Riesengarnelen** auf mediterranem Gemüse mit Bandnudeln (9,12,13,14,16) .28,50 €

**Rumpsteak** mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln (9,11,12,13,14,16)..... 33,50 €

## *Der süße Abschluss...*

**Apfelküchle** mit Vanilleeis (9,11,13,16) ..... 9,50 €

**Schokoladenmousse** mit Beeren (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) künst. 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 Sulfite