

Wochenkarte Weekly offers

Vorspeisen

Starters

Meerrettichcrèmesuppe mit Räucherforellentatar

Horseradish cream soup with smoked trout tatar^{a) d) g) i) j)}

€ 8,00

Matjesfilet mit Speckstippe, grünen Bohnen und Pellkartoffeln

Young herring with bacon lard, green beans and potatoes boiled in their jacket^{d) g)}

€ 14,00

Hauptgerichte

Main courses

Gekochter Kalbstafelspitz mit grober Senfsauce, glasierten Ackerbohnen und Kartoffel-Lauchpüree

Cooked prime boiled veal with hominy mustard sauce, glazed beans and potato-leek purée^{a) g) i) j)}

€ 18,00

Handschuhsheimer Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette, gerösteten Kürbiskernen und gebratenen Wachtelbrüstchen

Regional field salad with potato vinaigrette, roasted pumpkin seeds and grilled breast of quail^{h) j)}

€ 16,00

Dessert

Dessert

Windbeutel mit Roter Grütze und Vanillesahne

Cream puff with red fruit jelly and vanilla cream^{a) c) f) g) h)}

€ 8,00

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 1.

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 1.