Wochenkarte
Weekly offers

Vorspeisen
Starters

Kartoffelschaumsuppe mit Bärlauch
Foam soup of potatoes with wild garlic g) i)
€ 8,00

Handschuhsheimer Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette
und heißgeräuchertem Gewürzlachs mit geröstetem Vollkornbrot und Meerrettich
Regional lambs lettuce with potato vinaigrette
and smoked salmon with roasted whole meal bread and horseradish a) d) g) h) i) j)
€ 14,00

Hauptgerichte
Main courses

Gebratene Maispoulardenbrust mit eigener Jus,
glasierten Bundkarotten und Frühlingskräuterrisotto
Fried corn poulard with gravy, glazed carrots and herb risotto a) g) i))
€ 16,00

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Spätburgundersauce,
cremigem Bohnengemüse und Kartoffelpüree
Stewed cheek of veal with pinot noir sauce, creamy beans and mashed potatoes a) g) i)
€ 18,00

Dessert
Dessert

Warme Quarkkrapfen mit geschmortem Rhabarber und Vanilleeis
Warm curd beignets with stewed pie plant and vanilla ice 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.