

Speisekarte 23. bis 26. November 2023

Wochenmenü

34,40 €

Maronencremesuppe<sup>g</sup>

\*

Knusprige Gänsebrust  
mit Klößen an Honig-Thymian-Soße und Apfelrotkohl<sup>a,g,i</sup>

\*

Schokomousse-Törtchen mit Rotweinzwetschgen und Vanilleeis<sup>a,g,f,h</sup>

Vorspeise:

Maronencremesuppe<sup>g</sup> 5,80 €

\*

Variation von Quitte und Oliven  
an Feldsalat und spanischen Oliven<sup>8,a</sup> 9,80 €

\*

Herbstlicher Beilagensalat<sup>a,j</sup>  
Gurken, Karotten, Tomaten und Blattsalat an Hausdressing 4,90 €

\*

Brot und Butter frisches Baguette mit zweierlei Butter<sup>a,g</sup> 4,60 €

Hauptspeisen:

Surf and Turf:  
Rumpsteak und Black Tiger Garnelen mit Kräuterbutter, Wedges und jungen Gemüse<sup>a,g</sup> 28,80 €

\*

Knusprige Gänsebrust  
mit Klößen an Honig-Thymian-Soße und Apfelrotkohl<sup>a,g,i</sup> 26,80 €

\*

Winzerpfännchen: Schweinelendchen im Speckmantel, Zwiebeln und Quitte  
an Dinkelspätzle und Rahmpilzen<sup>3,a,g</sup> 19,80 €

\*

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
in der Pfanne gebraten, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat<sup>g,c,a,j</sup> 14,20 €

\*

Fleischküchle vom Steigerwälder Hirsch  
auf jungem Gemüse mit Quitte und Petersilienkartoffeln<sup>12,a,c,g</sup> 13,80 €

Gnocchi, mit Parmesanspänen, Kirschtomaten und Rucola Pesto <sup>a,g</sup>	13,40 €
*	
Hausmacher Bratwürste auf Weinsauerkraut, mit Senf und Brot <sup>5,a,g,j</sup>	10,80 €
*	
Orientalische Falafel Bowl Kichererbsen-Bällchen auf herbstlichem Salat in Hausdressing mit Kernen, Kapuzinerkresse, Baguette <sup>a,f,j</sup>	13,20 €
*	
Herbstlicher Salat mit Balsamicodressing, Kernen und Baguette <sup>a,j</sup>	11,20 €
• Mit einem Freilandhähnchenbrustspieß	15,60 €

### Flammkuchen:

Flammkuchen mit Lachs, Schalotten, Paprika und Frühlingszwiebeln <sup>2,a,g</sup>	11,50 €
*	
Flammkuchen klassisch mit Speck, Zwiebeln und Käse <sup>2,a,g</sup>	9,80 €

### Brotzeit ist die schönste Zeit bis 21:00 Uhr

Gerupfter (hausgemacht) angemachter Camembert mit Zwiebeln und Brot <sup>a,g</sup>	8,90 €
*	
Schinkenbrett, Schinken aus dem Rauch, Kümmerle, Butter und Brot <sup>2,a,g</sup>	9,50 €

### Darf es noch was Süßes sein?

Crème Brûlée vom Eiswein <sup>c,g</sup>	4,60 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Fruchtspiegel <sup>a,g,c,h</sup>	6,80 €

### Küchenzeiten:

Donnerstag, Samstag, Sonntag

12:00 bis 15:30 Uhr und

16:30 bis 20:00 Uhr

Freitag

16:00 bis 20:00 Uhr

#### Deklaration von Zusatzstoffen:

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoffen
- 3 – mit Phosphat
- 4 – geschwefelt
- 5 – mit Süßungsmitteln
- 6 – koffeinhaltig
- 7 – chininhaltig
- 8 – geschwärzt

- 9 – Geschmacksverstärker
- 10 – Phenylaminquelle
- 11 – mit Tartazin
- 12 – Milcheiweiß enthalten
- 13 – gewachst
- 14 – mit Taurin

#### Deklaration der Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Pecan-, Walnüsse, Pistazien)
- i) Sellerie
- j) Senf
- l) Sesam
- m) Schwefeldioxid & Sulfid
- n) Lupine
- o) Weichtiere