

Speisekarte 07. bis 10. Dezember 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 €

\*

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 & Turf: 28,80 €

Rumpsteak und Black Tiger Garnelen mit Kräuterbutter, Wedges und jungem Gemüse<sup>a,g</sup>

\*

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

\*

Halbe Ente  
mit Klößen an Honig-Thymian-Soße und Rahmwirsing<sup>a,g,i</sup> 19,80 €

\*

Schweinefilet Medaillons auf Pfefferrahmsoße und Dinkelspätzle<sup>3,a,g</sup> 20,80 €

\*

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 €

Wildschweinbratwürste an Rahmkraut, mit Kräuterkartoffeln<sup>a,g,j</sup> 10,80 €

Dinkel Käsespätzle mit Allgäuer Käse, gebackenen Zwiebeln und Beilagensalat <sup>12,a,g,j</sup>	14,20 €
*	
Gnocchi, mit Parmesanspänen, Kirschtomaten und Rucolapesto <sup>a,g</sup>	13,40 €
*	
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 €

### 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, Kümmelerle, 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 Fruchtspiege l <sup>a,g,c,h</sup>	6,80 €

Küchenzeiten:

Donnerstag, Freitag und Samstag,  
Sonntag

16:00 bis 20:00 Uhr  
12:00 bis 20:00 Uhr

Deklaration von Zusatzstoffen:

1 – mit Farbstoff	9 – Geschmacksverstärker
2 – mit Konservierungsstoffen	10 – Phenylaminquelle
3 – mit Phosphat	11 – mit Tartazin
4 – geschwefelt	12 – Milcheiweiß enthalten
5 – mit Süßungsmitteln	13 – gewachst
6 – koffeinhaltig	14 – mit Taurin
7 – chininhaltig	
8 – geschwärzt	

Deklaration der Allergene:

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