


Das Fröhjahrs - Menü

Rote Betesuppe, MeerrettichklöÙle

*Geschmortes Kalbsbäckle
Schwarzwurzeln
Spätzle*

Apfeltarte, Tonkabohnenparfait

46



Kalbsleber in Butter gebraten, glacierte Zwiebeln, Apfelspalten, Bratkartoffeln, Feldsalat	26
Entenbrust auf der Haut gebraten, glacierte Maronen, Apfelrotkraut, geschmelzte Kartoffelknödel	28
Zarte Rehsteaks, Waldpilzen, Wacholderrahmsauce, Apfelrotkraut, geschmelzte Spätzle	28
Wildrahmgeschnetzertes, Apfel, Preiselbeeren, Spätzle, Feldsalat	24

Unsere Weinempfehlung für Sie..

2016er	Fusion – trocken - Rotweincuvée, Spätburgunder, Dunkelfelder, Dornfelder <i>*Demeter – Biowein, markant, würzig*</i>	13,0% Vol.	
	Weingut Leiner, Ilbesheim	1/4l	6 €

-Alle Preise in Euro, incl. Service und Mehrwertsteuer-