

Wochenkarte | Weekly Menu

Bierstange mit Kräuterquark A,G,L 5,90 €

wholegrain breadstick with herb quark

Cremesüppchen von Kartoffel und Roter Bete 1 *vegan* 7,90 €

mit frischer Kresse

Cream of potato and beetroot soup with fresh cress

Kleiner Flammkuchen „Hot Dog“ A1,C,G,I,J,L,1,2,3,5,11 9,90 €

mit Chili-Cheddar-Creme, Wiener Würstchen, Gewürzgurke, Röstzwiebeln und Käse

Small 'Hot Dog' tarte flambée with chilli and cheddar cream, Vienna sausages, gherkins, fried onions and cheese

Flammkuchen „Elsässer Art“ 2,3,7,A1-A5,G,X 14,90 €

Knoblauchschand, Speckwürfel, Lauch, rote Zwiebeln, Käse und Kräuter

Alsatian-style tarte flambée - garlic sour cream, diced bacon, leek, red onions, cheese and herbs

Frische Rahmpfifferlinge A,G,2,3 18,90 €

mit Kräuterknödel

Fresh cream chanterelles with herb dumplings

Gegrilltes Filet vom Zander A1,D,G,J,L,2,3,5,8 23,90 €

Auf cremigem Pfifferlingsrisotto mit Kräutersoße

Grilled pike-perch fillet served on a creamy chanterelle risotto with herb sauce

Geschmorte Ochsenbacken A1,G,L,2,3,5,8,12 26,90 €

mit knackigen Kräuterkarotten und getrüffelem Kartoffelpüree

Braised ox cheeks served with crisp herb carrots and truffled mashed potatoes

sommerliche Weinempfehlung |

Summer Wine Recommendation



Sissi & Franz - Roséwein

0,2 l - 6,90 € | 0,75 l - 22,90 €

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder; Aromen von Kirsche, Granatapfel und Veilchen; *lieblich*

Hammel & Cie Winery from the Palatinate Cuvée of Portugieser Dornfelder and Pinot Noir with aromas of cherry pomegranate and violet; sweet