

Wochenkarte | Weekly Menu

Bierstange A,G,L 5,90 €

serviert mit Kräuterquark

Wholegrain breadstick served with herb quark

Kürbiscremesüppchen L,1,3,5 vegan  7,90 €

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kresse

Creamy pumpkin soup with caramelised pumpkin seeds and cress

Kleiner Flammkuchen mit Kürbis A1,C,G,I,J,L,1,2,3,5,11,15 9,90 €

mit Kräuter-Knoblauch-Schmand, Speckwürfeln, Feta und Crunch belegt

Small tarte flambée with pumpkin, topped with herb-garlic sour cream, bacon, feta and crunch

Flammkuchen „Elsässer Art“ A1-A5,G,X,2,3,7,15 14,90 €

mit Kräuter-Knoblauch-Schmand, Speckwürfeln, Lauch,
roten Zwiebeln und Käse belegt

Alsatian-style tarte flambée topped with herb-garlic sour cream, bacon, leek, red onions and cheese

Vegetarischer Burger (Erbse, Brokkoli, Spinat) A1,A4,G,K,1,3 18,90 €

mit BBQ-Sauce, Gurke, Tomate, Jalapeños, Räucherzwiebel
und kräftigem Cheddar, dazu Pommes frites

Vegetarian burger with a pea, broccoli and spinach patty, BBQ sauce, cucumber, tomato, jalapeños, smoked onion and mature cheddar, served with French fries

Gegrilltes Zanderfilet D,G,I,L,2,3,5,8 23,90 €

auf cremigem Kürbisrisotto

Grilled pike-perch fillet served on creamy pumpkin risotto

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

mit Kräuterkarotten und getrüffelem Kartoffelpüree

Braised ox cheeks with herb carrots and truffled mashed potatoes

Weinempfehlung | Wine Recommendation

Spätburgunder – Rot

0,2 l - 6,70 € | 0,75 l - 23,10 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, Baden Württemberg;
Aromen von Beeren und Kirschen, erfrischendes Säurespiel; *halbtrocken*
Pinot Noir - red - Bischoffingen-Endingen Winegrowers' Cooperative, Baden Württemberg;
aromas of berries and cherries, refreshing acidity; medium dry

