

Wochenkarte | Weekly Menu

Bierstange mit Kräuterquark A,G,L 5,90 €
wholegrain breadstick with herb quark

Cremesüppchen von Kartoffel und Roter Bete I,J,1,3 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“ A1-A5,G,X,2,3,7 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 vegetarisch  18,90 €
 mit Kräuterknödel
Fresh cream chanterelles with herb dumplings

Vegetarischer Burger (Erbsen, Brokkoli, Spinat) A1,A4,G,K,1,3 vegetarisch  18,90 €
 mit BBQ-Sauce, Gurke, Tomate, Jalapeños, Räucherzwiebeln und kräftigem Cheddar, serviert mit Pommes frites
Vegetarian burger (peas, broccoli, spinach) with BBQ sauce, gherkin, tomato, jalapeños, smoked onions and strong cheddar served with french fries

Geschmorte Ochsenbacken A1,G,L,2,3,5,8,12 26,90 €
 mit knackigen Kräuterkarotten und getrüffelttem Kartoffelpüree
Braised ox cheeks served with crisp 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