

Unsere besonderen Empfehlungen

Apéritifempfehlung:

Birnen-Spritz: Prosecco mit hausgemachtem Birnenmark € 6.90

Vorspeisen:

Wagenhausener Räucherforellensüppchen  € 6.90

Hausgemachte Hähnchenterrine mit Mandarinchutney
und Salatbouquet € 9.90

Hauptgerichte:

Rehragoût aus heimischer Jagd mit Rotkraut und Spätzle  € 24.90

Bandnudeln mit Ragoût vom Alb-Lamm,
Chorizo, Artischocken und Tomate  € 18.90

Rinderhüftsteak „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsoße,
Gemüse und Pommes Frites € 23.90

Gebratenes Filet von der Dorade Royale mit Safransoße und Erbsen
auf schwarzem Wildreisrisotto € 26.90

Vegetarisch: Bandnudeln mit Rahmsteinpilzen und Kräutern € 16.90

Dessert:

Crème Brûlée mit eingelegten Zwetschgen € 5.90

Empfehlungsbier - Härle's Bio-Bier Landzüngle

0,3l € 3.50 / € 0,5l € 4.30

Was besonderes: Craft-Cider von unseren

Freunden von Albapfel:

Zwischanaï, der herbere von beiden mit
Apfel und Hopfenaroma
und

Haidanaï, der süßlichere der zwei mit
Apfel, Birne und Heuaroma

0,33l € 4.50

