

Wochenkarte

gültig Montag, Donnerstag und Freitag abends; Samstag, Sonn- und Feiertag mittags und abends

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe

mit Zimt-Croutons und Raclettekäse überbacken / 6,50 €

gesmokter Pulled-Lachs „Teriyaki“

mit gegrillter Avocado, Mango-Espuma und Fladenbrot
10,80 €

Hauptgerichte

Alpenschnitzel

(paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 19,80 €

geschmorte Entenkeule an Orangensoße

mit Rotkraut und Walnuss-Kartoffelpüree / 22,90 €

Hirschgulasch in Portweinsoße

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne / 23,50 €

Vegetarisch

Veggie-Teller

Hausgemachte Rote Bete-Gnocchi an leichter Gorgonzola-Soße und Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt, rotem Pesto und karamellisierten Nüssen, dazu Blattsalate in Apfeldressing / 17,80 €

Arrancini (vegan)

Frittierte Reisbällchen (gefüllt mit veganem Hirtenkäse)
angerichtet auf mediterranem Ofengemüse, dazu pikante Orangen-Ingwer-Marmelade / 16,80 €

Desserts

Weihnachtliches Lebkuchen-Tiramisu

an Zwetschgenkompott, dazu Walnuss Eis / 7,50 €

„Orientalische Verführung“

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Pistazienlikör, gehackten Pistazien, Engelshaar und Sahne / 6,80 €

Salted Caramell Mandel Creme-brûlée

mit Orangenragout und Zimteis / 6,80 €

Eisknödel (innen Eis, außen heiß)

mit Dessertkirschen und Sahne / 6,90 €

Empfehlung der Woche:

2022 Lemberger

würzig und vollmundig
im Eichenfass gereift
VDP.Gutswein, trocken
Herzog von Württemberg
13,5 % vol.
Glas 0,25 l / 7,50 €

Bodensee

Weinhefe-Edelbrand

im Holzfass gereift
Gutemann Hagnau
40 % vol.
2 cl. 5,50 €

Raderacher Brunnenbier (Märzen)

0,3 l / 3,50 €

0,5 l / 4,20 €

Winzerglühwein rot

Winzerverein Hagnau

12,0 % vol.

Becher 4,00 €