

# Wochenkarte

## *Suppen und Vorspeisen*

**Waldpilzrahmsuppe** (9,11,16) ..... 8,50 €

**Rindercarpaccio** mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (9,11,13,16) ..... 13,50 €

## *Hauptgerichte*

**Veganes Chili** mit Süßkartoffeln und Baguette (9,11,18)..... 18,50 €

**Krautwickel** in Speck-Zwiebelsauce mit Kartoffelstampf ..... 16,50 €

**Hirschgulasch** mit Coburger Klößen und Rotkraut (9,16,18)..... 22,50 €

### **Wallerfilet pochiert im Meerrettichsud**

mit Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse (9,12,13,14,16) ..... 29,50 €

**Rinderfiletspitzen Stroganoff** mit Kartoffelgratin (9,11,12,13,14,16)..... 31,50 €

## *Der süße Abschluss...*

**Ricotta- Pistazien-Tarte** (9,11,13,16) ..... 9,50 €

**Rote Grütze** mit Vanilleeis (9,16) ..... 9,50 €

## *Weinempfehlung*

### **Weißer Burgunder „Bis in die Puppen“ trocken Bettina Schumann**

Die zierliche Schwester des Grauburgunders bringt mit 20 Prozent spontan vergorenem Barrique-Anteil Schmelz und Frucht ins Glas. Er ist ein Selbstläufer, den man „bis in die Puppen“ trinken kann. Der Hauch von Holz, knackiger Säure, und mineralischer Pepp passen zu leichten Gerichten, schweren Partys und selbst nach durchzechten Nächten.

0,2 l – 9,50 €      0,75 l – 32,00 €

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsmittel (3) mit Antioxidationsmittel  
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) künst. Süßungsmittel (9) Zucker u. Süßungsmittel

Allergene: (11) Gluten (12) Krebstiere (13) Eier (14) Fisch (16) Milch und-Erzeugnisse  
(17) Schalenfrüchte (18) Sellerie (19) Senf (20) Schwefeldioxid und Sulfit