

Wochenkarte

Suppen und Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Ginsahne (9,11,16) 8,50 €

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkerne und Parmesan (9,11,13,16) 13,50 €

Hauptgerichte

Linguine mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln (9,11,13,16) 18,50 €

Lamnbraten mit Coburger Klößen und Bohnengemüse (9,16,18) 22,50 €

Lachsfilet auf geschmortem Kartoffel-Fenchelgemüse (9,12,13,14,16) 29,50 €

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (9,11,12,13,14,16) 34,50 €

Der süße Abschluss...

Apfelküchle mit Vanilleeis (9,11,13,16) 9,50 €

Joghurt-Heidelbeercreme auf Mohnkuchen (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 Sulfite