



Monatskarte März 2019

Vorspeise

Meerrettichsuppe
mit geräuchertem Lachs
und Kürbiskernöl € 8,90

Kartoffelsuppe vegetarisch € 6,90

Hauptgerichte

Hähnchenbrust frisch vom Grill
mit Safransauce, winterlichem Gemüse
und Couscous € 19,90

Entenbrust rosa gebraten
auf einer Walnuss-Granatapfel-Sauce
mit Kartoffel-Sellerie-Ragout € 20,90

Zanderfilet
mit heller Speckstippe, Roter Bete und
Kartoffelstampf € 20,90

Wildschweinbraten von der Keule
mit Wacholdersauce, Rotkohl
und Kartoffelknödeln € 22,90

Vegetarisch

Tortellini
mit Ricotta-Spinat-Füllung,
Saisongemüse, leichter Käse-Sauce
und Parmesan € 16,90

Dessert

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

Liebe Gäste,
wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.
Für jede Änderung berechnen wir € 1,50

Unsere Lieblingsweine im März

Chardonnay trocken QbA „Edition Papillon“
Bio-Weingut Schwarztrauber Pfalz
Wunderbare weiche Fruchtnote
0,2 l € 7,90 0,75 l € 26,00

Primitivo, IMuri
Puglia, Vigneti del Salenti IGT
Fruchtig und würzig. Ideal zu Wintergerichten
0,2 l € 6,60 0,75 l € 23,00

Apéritif

Amérie
Münsterländer Apéritif mit Walderdbeeren
0,2 l € 6,30

Crémant Blanc
Rebsorte Cabernet Franc
0,1 l € 6,30

Biere von SANDER

Braumanufaktur Ökologischer Biere

Pils NO.1 5,0 % vol
0,33 l € 3,90

Original 4,8 % vol
0,33 l € 3,90

Rubi Ale 5,9 % vol
0,33 l € 3,90

736 India Pale Ale 7,5 % vol
0,33 l € 4,50