

Wochenkarte

Unsere Weinempfehlung im Januar

Cabernet Sauvignon trocken (2022)

Aromen von roten Früchten mit würzigen Noten

0,2 L 7,80 € 0,75 L 29,00 €

Merlot & Dornfelder (2020) Rheinhessen

Reife Beeren, finessenreich, geschmeidig

0,2 L 7,20 € 0,75 L 27,00 €

Kross gebratene Flugente

mit Traubensauce, Apfelrotkohl und Kartoffeln

½ Ente 32,90 € ¼ Ente 22,90 €

Zartes Hirschgulasch

mit Champignons, Rotkohl und Kroketten

22,90 €

Grünkohlzeit

Grünkohl 14,90 € - mit Kasseler 16,90 € -mit Bregenwurst 19,90 €

Grünkohlplatte mit Bregenwurst und Kasseler

23,90 €

- Zu allen Grünkohlgerichten reichen wir Röstkartoffeln -

Warme Cognacpflaumen mit Vanilleeis und Zimtsahne 9,50 €

Mittagstisch

Donnerstag 15.01. 11,00 € Bratenteller mit Rotkohl und Knödel	Freitag 16.01. 14,00 € Gebratenes Fischfilet auf Rahmgemüse und Rosmarinkartoffeln
Donnerstag 22.01. 11,00 € Rindergeschnetzeltes mit Spätzle	Freitag 23.01. 14,00 € Fischfilet auf Kohlrabi–Erbsengemüse dazu Reis
Donnerstag 29.01. 11,00 € Hackfleischpfanne mit Kartoffelgratin	Freitag 30.01. 14,00 € Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle mit Tomatensauce auf Pasta
Donnerstag 05.02. 11,00 € Kohleintopf mit Kartoffeln und Wursteinlage	Freitag 06.02. 14,00 € Lachsforellenfilet mit Salatbeilage und Kartoffeln

„Speck weg Kegeln“ 2 Stunden Kegeln mit Westerngrillplatte ab 7 Personen

Im Januar + Februar 22,90 € p.P