



Wochenkarte

Wochenkarte 07.09.-11.09.2022

++Aperitif++ Lillet Wild Berry Lillet blanc, Thomas Henry Wild Berry, Waldbeeren 6,50 ***

Hugo (alkoholfrei) Holunderblütensirup, Minze, Zitronenlimonade, Mineralwasser 5,50

++Vorspeise++ Blutwurst Carpaccio mit sautierten Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Dijon Senf

12,90 **++Hauptspeisen++** Knusprige Schweinehaxe kräftige Biersoße, Bratkartoffeln,

Gurkensalat 19,50 *** Kürbis Ragout Tomate, Zwiebeln, Kokosmilch, Koriander,

Cashewkerne Ingwer, Knoblauch, Chili mit selbstgemachten Spätzle 18,80 **++Dessert++**

Apfel Crumble Apfelkompott, Vanilleeis, Butterstreusel mit Äpfeln aus dem heimischen Garten

8,90 **++Weinangebot der Woche++** Rosé V.D.P Weingut Pfeffingen|Pfalz Cuvée aus Merlot

und St. Laurent. Der Rose hat einen fruchtigen leichten Charakter. Wenig Säure und viel

Frucht machen den Rosé von Pfeffingen so beliebt. Glas 0,15l | 5,40 Flasche 0,75l | 25,80

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



Vorspeisen

Vorspeisen

Kaspessknödelsuppe Rinderkraftbrühe mit Kaspessknödel 5,90 *** Gebackene Aubergine mit Fetakäse, Tomaten, Pinienkernen 11,90 *** Selbstgemachte Salami-Trüffel Ravioli in cremiger Soße mit Cherrytomaten, Lauch 13,50 *** Gebackene Feige mit Ziegenkäse gefüllt, Honig, Brotchip 11,80 *** Garnelen Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, würzig, pikant 12,90 *** Weinbergschnecken in Kräuter/Knoblauchbutter, Ciabatta 11,50 Möchten Sie nur eine Vorspeise, berechnen wir 3,50 € für das Couvert.



Hauptspeisen

Hauptspeisen

gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Thymian, Honig, Balsamico Dressing 15,90 ***
Knödelgulasch Gemüse, Champignons, Knoblauch, Lauch, Tomaten Gurkensalat 19,80 ***
gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste mediterranes Gemüse, Zitronen Quark Dipp,
Bratkartoffeln 22,50 *** Pfeffersteak Rumpsteak mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln mediterranes
Gemüse Das Rumpsteak wird mit Fettrand gebraten 200g|28,50 300g|33,80 *** Original-
Wienerschnitzel Kalbsschnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten, mit Kartoffel-Gurkensalat
22,90 *** Leber „Berliner Art“ vom Hof Kammesheidt Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln,
Apfelringe 19,90 *** Geschmorter Damwildkeulenbraten aus Norden mit kräftiger Wildjus,
selbstgemachte Spätzle, Gemüse Wildpreiselbeeren 22,70 Krone-Burger Zwiebeln,
Essiggurke, Tomate, Kronespezialsoße, Twister Potatoes 15,90 Aufpreis für Glutenfreies
Burgerbrötchen 1,- Das Rindfleisch für den Burger wird medium gebraten. *** Bergische
Pfanne Schweinerückensteak mit Champignons à la Crème Käse überbacken,
selbstgemachten Spätzle 17,20 ***



Dessert

Dessert

Vanilleeis mit warmer Himbeersoße und Sahne 7,50 *** Krokant Becher Vanilleeis,
Schokoladensoße, Krokant, Sahne 7,50 *** Marillenknödel mit zerlassener Butter 6,50 ***
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (ca.20min) 13,90 *** Schokoküchlein -Glutenfrei- mit
Vanilleeis (ca.15min) 8,30 ***

Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst