

Unsere Chefempfehlung

Aperitif

Hausmarke Sekt „Oberkircher Pinot Trocken „mit
Mandarinen oder Blutorange

0,125ltr 6,00 €

Hausaperitif „Meike Spezial“

(geheim Rezept der Chefin)

0,125ltr. 6,00 f€

Weinempfehlung

Hex vom Dassenstein Weisser Burgunder

0,25 Ltr 8,20 €

Frühlingsmenü

Tomate Mozzarellasalat mit Parmaschinken

Curry-Kokosuppe mit Geflügel

Kalbsrückensteak vom Grill, Riesengarnelen,
buntes Marktgemüse, Krokette

Mascarpone-Rahmeis auf Rhabarberkompott

45,00 €

Curry-Kokosuppe mit Riesengarnele 6,50 €

Knackiger Feldsalat, Speck, Kracherle 9,50 €

Knackiger Feldsalat, Granatapfelkerne, Parmesanspäne 9,50 €



Sauerbraten „Art des Hauses“, Preiselbeeren, breite Nudeln 24,50 €

Badisches Kalbsrahmschnitzel, frische Champignons,
hausg Spätzle 25,50 €