



# Tageskarte

von 12:00 bis 20:00 Uhr

## **Winterlikör**

aus Pflaume und Zimt 2cl **2,50**

**Diebels Altbier** 0,3l **3,00**

## **Weinangebot der Woche:**

2015 Primitivo – Apulien D.O.P 0,2l **6,00**

Bouquet von roten Beeren und Früchten bei weichem Mundgefühl

## **Möhren- Kürbissüppchen mit Croutons**

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage aus Eierstich und Gemüse **6,00**

**6,00**

## **Frische Seemuscheln mit Vollkornbrot und Butter**

„**Rheinische Art**“ mit Lauch und Zwiebeln im Weißweinsud

„**Andalusische Art**“ mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons und Knoblauch im Sud **14,90**

**15,90**

## **Winterlicher Blattsalat mit selbstgeräucherten Hirschschenken**

gebratenen Champignons, salzgebrannten Walnüssen und Balsamico-Senfdressing **14,90**

## **Vegetarisch gefüllte Paprikaschote**

mit Basmatireis, Champignons auf Tomatensoße **9,90**

## **Grünkohl**

mit Mettwurst und Röstkartoffeln **13,90**

## **Fleischkäse**

gebraten mit Sauerkraut und Röstkartoffeln und Rahmsoße **10,90**

## **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Steinpilz- Champignonsoße, Pommes frites und gem. Salat mit Joghurtdressing **14,90**

## **Hacksteak**

mit Zwiebel-Senf- Hollandaise, Buttererbsen und Salzkartoffeln **12,90**

## **Zanderfilet**

mit zerlassener Mandel-Zitronenbutter, Broccoli und Basmati-Wildreistimbal **17,90**

## **Die Küche empfiehlt**

### **Geschmorte Ochsenbacke**

Mit Portweinjus, hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten **17,90**

### **Lammrückenmedaillons**

an Butterbohnen mit zerlassener Tomaten-Knoblauchbutter und Kartoffelgratin **17,90**

## **Als Dessert empfehlen wir:**

**Hausgemachter Milchreis** mit Zimt/Zucker **3,50**

oder mit heißen Kirschen **5,50**

Jeweils eine Kugel Walnusseis und Aprikosen-Schmandeis mit Pflaumenkompott **5,00**