

Saisonal

Barbarie Entenbrust Orangen-Portweinsauce	32.00
Blattspinat, Kartoffelgratin ^{C, E}	
Magret de canard Barbarie à la sauce orange/porto	
Epinards, gratin de pommes de terre	
Zart, rosa gebratene Lammsteakhüfte mit Rosmarinjus	30.00
Blattspinat, Kartoffelgratin ^{C, E}	
Pavés d'agneau (cuit tendre et rose), jus au romarin	
Epinards, gratin de pommes de terre	
Geschmortes, zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Sauce ^{E, F}	29.50
Saisonales Gemüse, Butterspätzle	
Joue de veau / Sauce au vin rouge / Legumes du marché	
Spetzli fait maison	

Markgräfler Spargel vom Weingut Noll als Tellergericht	
frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	28.00
Assiette d'asperges servi avec Sauce Hollandaise, pommes de terre	
Wahlweise / par choix	
Kleines Kalbsschnitzel natur gebraten/Petite escalope de veau grillée 120 g	13.50
Kleines paniertes Kalbsschnitzel /Petite escalope de veau panée 120 g	13.50
Gemischter Schinken roh und gekocht/Assiette de jambon cru et cuit	9.50

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!**

Ihr findet uns auf Facebook oder insta

