

Wochenkarte

vom 21.02.-27.02.20

- | | | |
|----|--|-------|
| | Kräftige Rinderbouillon mit Markklößen | 4,50 |
| 1. | Tafelspitz in Meerrettichkruste gebraten
mit Kartoffel-Endiviensalat | 10,90 |
| 2. | Ziegenkäs`spätzle mit Wirsing
und roten Zwiebel- Chutney | 9,80 |
| 3. | Hähnchengeschnetzeltes in Orangen-Estragonrahm
mit Wirsing und Röstkartoffeln | 12,90 |
| 4. | Klassisches Rindfleisch-Paprikagoulasch
mit Serviettenknödel und Salat | 13,90 |

Weintipp der Woche:

2015 Rioja „Ramon Bilbao“
Single Vineyard

Dies ist ein köstlicher, ausdrucksvoller Roter mit einem
weichen, ansprechenden Finale.

0,2l 4,90