



## Vorspeisen & Zwischendrin

<i>Weinstubensalat / Wintersalat / Birne / Walnuß / mildes Blauschimmelkäsedressing</i>	7,90 €
<i>Föhler Miesmuscheln / Riesling / Wurzelgemüse / Knoblauchmayonaise / Weißbrot</i>	13,90 €
<i>Kroquette vom Wublitzer Hecht / Spitzkohl / Rübchengremolata / Topinambourcreme</i>	12,90 €
<i>Käsebrett ( Oberstdorfer Käsküche ) / hausgemachte Marmelade / Oliven / Pesto / Landbrot</i>	10,90 €
<i>„Handkäse mit Musik“ ( gereifter Sauermilchkäse) / Zwiebel- Essig- Kümmel- Vinaigrette</i>	8,90 €
<i>Winzer Vesper (Hausmacher Wurst vom Bauer Fink) unser Essiggemüse / Meerrettich / Landbrot</i>	10,90 €
<i>½ Dutzend schwäbische Weinbergschnecken / Riesling –Knoblauch –Kräuter - Butter</i>	10,90 €
<i>Flammkuchen klassisch (Schinken, Zwiebel) / vegetarisch (Kastanien / Quitte / Bergkäse)</i>	8,90 €

## Hauptspeisen

<i>Deutsche Gänsekeule / Rotkohl / Grünkohl / gefüllter Bratapfel / Kartoffelklöße</i>	22,90 €
<i>Pfälzer Dreifaltigkeit (Saumagen-Leberknödel -Bratwurst) Unser Sauerkraut / Kapu</i>	20,90 €
<i>Island Seelachs auf der Haut gebraten / Meerrettich / Miesmuschel / Beete</i>	22,90 €
<i>Gratinierter Vacherin Mont d'or / Rosenkohlblätter / Preiselbeeren / Bamberger Hörnchen</i>	20,90 €

## Nachspeisen

<i>Hausgemachtes Sorbet / Waldmeister, Preiselbeere, Kaffee, Apfel-Minze, Birne</i>	4,90 €
<i>Grißflammerie &amp; Orange / Jahrgangsheidelbeeren / Schokoladeneis</i>	9,90 €

**Bitte unser separate Menüempfehlung & Weinbegleitung beachten !**

**Brot Nachservice : 4,90 €**