



Vorspeisen & Zwischendrin

<i>Weinstubensalat / Chicoreé / Feldsalat / Birne / Walnuss / Honig – Verjus - Dressing</i>	7,90 €
<i>Föhrer Miesmuscheln / Riesling / Wurzelgemüse / Knoblauchmayonaise / Weißbrot</i>	13,90 €
<i>Crottin Chavigniol (gratinert & gebacken) / Beete / Birnenschutney/ Feldsalat</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 (Traube/ Wallnuss/ Brie)</i>	8,90 €

Hauptspeisen

<i>Deutsche Gänsekeule / Rotkohl / Grünkohl / Kastanien / Bratapfel / Kartoffelklöße</i>	22,90 €
<i>Filet vom Island Kabeljau / Crevetten / Kohlrabi-Zitronenragout / Belugalinsen</i>	24,90 €
<i>Pfälzer Blatt (Saumagen, Bratwurst, Leberknödel) / Rieslingkraut / Kartoffelpüree</i>	21,90 €
<i>Spitzkohlstrudel / Schwarzwurzel / Champignon / violette Batatencreme</i>	21,90 €

Nachspeisen

<i>Hausgemachtes Sorbet = Spekulatius / Kaffee / Aprikose / Birne / Schokolade</i>	4,90 €
<i>Schokoladen Mille feuille / Birnen - Lavendel -Kompott / Schokoladen- Kahlwasorbet</i>	9,90 €

Bitte unser separate Menüempfehlung & Weinbegleitung beachten !

Brot Nachservice : 4,90 €