



Vorspeisen & Zwischendrin

<i>Weinstubensalat / Wintersalat / Kichererbse / Oliven / Thymian - Honig- Dressing</i>	7,90 €
<i>Zerlei von der Kalbszunge / Meerrettichschmand / Wurzelgemüse - Vinaigrette</i>	12,90 €
<i>Crottin Chavigniol (gratiniert & 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 (Ziegenkäse/ Beete / Walnuß)</i>	8,90 €

Hauptspeisen

<i>Deutsche Gänsekeule / Rotkohl / Grünkohl / gefüllter Bratapfel / Kartoffelklöße</i>	22,90 €
<i>Kabeljaufilet / Crevetten / Feldmöhren – Koriander – Ragout / Sepiacouscous</i>	24,90 €
<i>Pfälzer Blatt (Saumagen, Bratwurst, Leberknödel) / Rieslingkraut / Kartoffelpüree</i>	21,90 €
<i>Vegetarisches Ragout (Sojageschnetzeltes) / Schwarzwurzel / Spinat - Spätzle</i>	21,90 €

Nachspeisen

<i>Hausgemachtes Sorbet & Eis = Spekulatius / Kaffee / Aprikose / Birne / Schokolade</i>	4,90 €
<i>Karamellisiertes Passionsfruchtparfait / Papaya / Schokoladen- Kahlwasorbet</i>	9,90 €

Bitte unser separate Menüempfehlung & Weinbegleitung beachten !

Brot Nachservice : 4,90 €