

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Der erfrischende Bier-Cocktail
Neckarmüller-Weissbier, Waldmeister, Minze & Limette
Erfrischender geht es nicht!!! 0,2l 4,70

Für den Durst empfehlen wir

Neckarmüller-Pils
Gebraut mit Tettninger Aromahopfen und handwerklichem Geschick,
überzeugt das schlanke Neckarmüller Pils mit seinem feinherben
hopfenblumigen Geschmack. Hell und blank glänzt das untergärige Bier
im Glas mit 4,6% Alk. und 11,8% Stammwürze. 0,3l 3,00 0,5l 3,90

Der Beginn

Kartoffelsuppe
mit Speck-Pfifferlingen und Tomatenwürfeln garniert 5,50

Sautierte Pfifferlinge

auf Blattsalaten mit Walnussdressing, Heidelbeeren und
gebratener Rosmarin-Polenta-Ecke 12,50

Die Hauptsachen

Unser Rehfleisch stammt aus der Region
Zarter Rehbraten mit Wacholdersoße,
Rahm-Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 19,90

Rehragout mit Pfifferlingen in Rotweinssoße
dazu hausgemachte Haselnuss-Spätzle und Preiselbeeren 16,50

Rahm-Pfifferlinge
mit grünen Bohnen und Kirschtomaten,
an hausgemachten Brezelknödeln 13,50

Sankt Petersfischfilet
mit Pfifferlingen, Speck & Tomatenwürfeln
in Petersilienbutter, dazu Salzkartoffeln 15,50

Der süße Abschluss

Blaubeer „Cheesecake“ im Glas serviert
mit einer Kugel Lautertaler Joghurt-Waldmeister-Eis 5,40
ohne Eis als kleines Süßes 3,80