



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE ZUM WEIN

	€
KLARE BRÜHE VOM TAFELSPITZ	7.90
Markklößchen Gemüse	
SUPPE VOM MEENZER HANDKÄS	8.90
Blutwurstcroutons	
HERBSTKRUSTI VARIATION (AUCH IN VEGI)	14.90
Geröstetes Baguette mit Ziegenkäse & Birne Haselnusspesto, Mozzarella & Sardelle Sauerteigbrot mit Raclette & Pilzen	
AIOLI & OLIVEN	12.90
Selbstgemachte Aioli marinierte Oliven Baguette	
KROSSE BLUTWURST	10.90
Apfelringe	
SPECKKUCHEN ELSÄSSER ART	12.20
Speck Zwiebeln	
HERBSTSALAT (VEGI)	11.90
Herbstliche Blattsalate Engeldressing Sonnenblumenkerne Rote Zwiebeln Kräuter Möhren	
+ Gebackener Ziegenkäse im Schinken – Zucchini Mantel	+ 7,00
SPINATKNÖDEL (VEGI)	16.90
Salbeibutter Parmesan	
FLAMMKUCHEN (VEGI)	16.50
Birne Gorgonzola	
BEILAGENSALAT BRATKARTOFFELN ROSMARINKARTOFFELN RÖSTI BOHNENGEMÜSE je	5.90

HAUPTGERICHTE

WIRSINGROULADE	18.90
Hackfleischfüllung Gedünstetem Wirsing Salzkartoffeln	
SELTALSCHNITZEL	19.90
Bratkartoffeln Spiegelei	
WINZERPFANNE	19.90
Geschnetzeltes Silvaner-Sauce Emmentaler Champignons Rösti	
PFÄLZER SAUMAGEN	20.90
Rahmkraut Bauernbrot	
SCHINKEN-KÄSE SCHNITZEL	24.90
Taleggiokäse Kochschinken Rosmarinkartoffeln	
LINSENCURRY MIT GEBACKENEM BLUMENKOHL (VEGI)	19.90
Mangochutney Minzjoghurt	
MAISHÄHNCHENBRUST MIT SPINATFÜLLUNG IN COGNAC RAHMSAUCE	26.90
Tagliatelle Gebratenen Waldpilzen	
WINGERTSKANINCHEN IM SPECKMANTEL	26.90
Senfsauce Rote Bete Salat Spinatspätzle	
LACHSFILET MIT MANDELKRUSTE UND SAFRAN SPITZKOHL	29.00
Gebratenes Lachsfilet Mandelkruste Spitzkohl Salzkartoffeln Safransauce	
RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND	33.90
Kräuterbutter Bohnen getrocknete Tomaten Rosmarinkartoffeln	

DESSERT

APFEL TIRAMISU IM GLAS	9.90
Apfel Clavados Cantuccini Mascarponecreme Kakao	
CREME BRULEE	9.50
Amarena Kirsch Eis	
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	11.50
Vanilleeis Himbeere	