



Empfehlungen

vom 17. - 20. Oktober 2024

Aperitif Empfehlung „Herbstlicher Aperol-Birnen-Spritz“

Aperol, Birnensaft, Prosecco, Soda, Zimt 0,25 ltr. 6,50 Euro

Wein Empfehlung „weiß“ Deutschland Rheinhessen

2023 Sauvignon Blanc, Weingut E. Maria Gerhardt, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

Schnaps danach Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** im Fass gereift oder Alte **Birne** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeise

dünne Scheiben von der gepökelten Rinderzunge mit Meerrettich-Schnittlauch-Creme
Apfel-Kürbis-Salat und fränkischer Feldsalat mit kleinen Schmortomaten 8,90 Euro

fränkischer Feldsalat, Balsamico Dressing
Avocado, Melone, Kaki, Granatapfelkerne und geröstete Nüsse 8,90 Euro

Suppe

pikante Kürbis-Karotte-Ingwer-Kokos-Cremesuppe
mit gebackener Garnele, Kernen, Sauerrahmhaube und Kürbiskern Öl 6,90 Euro

Aischgründer Karpfenfilet der Woche

Aischgründer Karpfenfilet unter der herbstlichen Gemüsekruste, pikante Meerrettichsoße
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller 21,80 Euro

vom Lachs

Lachsfilet auf der Haut gebraten, spritzige Limettensoße
dazu Graupen-Kürbis-Risotto und 22,80 Euro

vom Kalb

„Das Beste“ Steak vom Kalbsrücken und Filet zartrosa gebraten,
geschwenkte Pilze, Tomaten-Kräuter-Butter, kräftige Primitivo Soße
dazu Teller Rösti und geröstete Rote Bete-Wurzelpetersilie-Kürbis-Pastinake-Fenchel 32,90 Euro

Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salatteller 21,50 Euro

vom Hüttendorfer Jungrind

Gulasch im eigenen Saft geschmort, kräftige Rotweinsoße mit Sauerrahm abgerundet
Dazu Serviettenkloß oder Salzkartoffeln und gemischter Salat 16,80 Euro

von der Barbarie Ente

Barbarie Entenbrust zartrosa gebraten, pikante Cranberrie-Chili-Soße
dazu Kartoffel Gratin und cremiger Wirsing 21,50 Euro

Dessert Empfehlung

Marzipan-Nuss Schnitte mit Schokohaube
selbstgemachtes Eis
Apfel-Birnen-Kompott mit Rosinen 9,50 Euro

