

Frisches vom Markt

Was der September und Oktober so hergibt

*Cremesuppe von der Pastinakenwurzel
mit weichem Eigelb im Kern und Kresse* 5,50€

*Schweineschnitzel Wiener Art
vom Biobauernhof Althaus in Zell
mit Kartoffeln Lorraine und einen Beilagensalat*
17,90 €

*Semmel und Kartoffelkloß
auf Blattspinat dazu feines Pfifferlingsragout
serviert mit Feldsalat*
13,90 €

*Wildschweinrückensteak
mit Schalottenjus und Preiselbeeren
serviert mit Süßkartoffelstampf und Speckbohnen*
20,50 €

*Gebratenes Zanderfilet
mit Cafe de Paris Kruste,
Dinkelnudeln und frisches Gemüsebett* 19,90 €