

SPEZIALITÄTEN AUS DER WEINREGION

# Saale-Unstrut

<b>Süß-saurer Linsensalat</b>	14,20 €
mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich Als kleine Vorspeise	8,00 €
<b>Würzfleisch mit Butterbrötchen,</b>	12,20 €
Als kleine Vorspeise	8,00 €
<b>Eingelegte Heringsfilets in Speck-Zwiebelmarinade</b>	17,80 €
mit Kapernmajonäse, Reibekuchen und Feldsalat als Vorspeisenportion	10,80 €
<b>Kotelette von Duroc Schwein „au four“</b>	25,60 €
mit Erbsen-Kopfsalatgemüse und Herzoginkartoffeln	

## Unsere Weinempfehlung

Thüringer Weingut Zahn, Kaatschen

<b>2017 Gutedel</b>	0,2 l	6,50 €
Qualitätswein trocken	0,75 l	22,00 €
<b>2016 Bünauer Berg Weissburgunder</b>	0,2 l	7,40 €
Spätlese trocken	0,75 l	25,00 €
<b>2017 Bacchus</b>	0,2 l	6,70 €
Qualitätswein lieblich	0,75 l	22,90 €



SPEZIALITÄTEN AUS DER WEINREGION

# Kamptal

## Rinderkraftbrühe

mit Waldviertler Speckknödel und Wurzelgemüse

Als kleine Vorspeise

7,90 €

## Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung

in Kamptaler Blütenbutter mit geschmolzenen Tomaten  
und Ziegenkäse

Als kleine Vorspeise

18,50 €

## Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

25,00 €

## Unsere Weinempfehlung

Weingut Schloß Gobelsburg

### 2017 Grüner Veltliner Löss

Qualitätswein trocken

0,2 l 6,50 €

0,75 l 22,00 €

### 2016 Ried Renner 1. Lage Grüner Veltliner

Qualitätswein trocken

0,2 l 9,90 €

0,75 l 33,80 €

### 2015 Zweigelt

Qualitätswein trocken

0,2 l 6,90 €

0,75 l 23,90 €



SPEZIALITÄTEN IN DER  
*Baden*

Marinierte Scheiben vom Brezenknödel  
mit Schwarzwälder Schinken und Kressesalat 11,40 €

Kartoffel-Nüsslisalatsuppe mit Kracherle 8,20 €

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln  
und Kopfsalatherzen mit Schmanddressing 17,00 €

Badisches Schäufele mit Bubaspitzle  
und Sauerkraut-Spitzkohl-Gemüse 21,70 €

*Unsere Weinempfehlung*

Weingut Landerer, Oberrotweil

2017 Summerfeeling 0,2 l 6,30 €  
Qualitätswein trocken 0,75 l 21,00 €

2017 Oberrotweiler Grauburgunder 0,2 l 7,50 €  
Qualitätswein trocken 0,75 l 26,00 €

2017 Oberrotweiler Sauvignon blanc 0,2 l 7,10 €  
Qualitätswein trocken 0,75 l 24,50 €

2016 Pinot Noir Schwarze Erde 0,2 l 7,80 €  
Qualitätswein trocken 0,75 l 27,00 €



WEINWIRTSCHAFT

# Die Klassiker

**Großer gemischter Salat der Saison** 10,00 €  
mit Joghurt-Kräuter dressing oder Rotweinessig-Senf dressing

**Schinkenbrett** serviert mit Landbrot, Butter, Gewürz Gurken,  
eingelegtem Gemüse, Rettich und Karottenchutney  
mit Holsteiner Katenschinken 8,50 €  
mit Schwarzwälder Schinken 9,00 €

mit Katen- und Schwarzwälder Schinken, Landjäger,  
Gruyere und Weinkäse 16,00 €

**Unsere Flammkuchen aus dem Steinofen:**  
Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck 9,80 €  
Flammkuchen mit Sauerrahm, roter Zwiebel, Spinat,  
Räucherforelle und frischem Kren 11,20 €

**Tatar vom Weiderind** mit Kürbiskernmayonnaise  
als kleine Portion mit Vinschgauer Fladenbrot 17,00 €  
als große Portion mit Steakhouse Pommes 23,00 €

**Ganze gebratene Scholle „Finkenwerder Art“** 19,00 €  
mit grünem Bohnen-gemüse und gebratenen Drillingen

**Zwiebelrostbraten von der Holsteiner Färse** 24,50 €  
mit gerösteten Drillingen und kleinem gemischtem Salat



WEINWIRTSCHAFT

# Die Klassiker

## Unsere A-ROSA Hausweine

<b>2017 Drei<sup>3</sup>, Weissburgunder</b>	0,1 l	7,90 €
Qualitätswein trocken	0,75 l	27,50 €
Weingut Johannes Spiess, Bechtheim, Rheinhessen	1,5 l	58,00 €
<b>2017 Drei<sup>3</sup>, Rosé (Spätburgunder, Syrah, Cabernet Cubin)</b>	0,1 l	7,90 €
Qualitätswein trocken	0,75 l	27,50 €
Weingut Johannes Spiess, Bechtheim, Rheinhessen	1,5 l	58,00 €
<b>2015 Drei<sup>3</sup>, Rotweincuvée</b>	0,1 l	7,90 €
Qualitätswein trocken	0,75 l	27,50 €
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz	1,5 l	58,00 €



WEINWIRTSCHAFT

# Saisonkarte

- Zweierlei Steinpilzsuppe** 9,20 €  
Steinpilzessenz mit Blätterteig-Käsestange  
und Steinpilzrahmsuppe mit Katenschinken
- Feldsalat mit süßsauer eingelegten Steinpilzen** 14,80 €  
Schwarzwälder Schinken und Brotchips
- Dorschfilet in Schwarzbrotpanade** 20,90 €  
mit Steinpilz-Lauchzwiebelgemüse und Kartoffel-Dillstampf
- Blutwurst mit gebratenen Steinpilzen** 17,80 €  
glasiertem Apfel und Rote Bete Graupen
- „Jägerschnitzel“ vom Kalb mit Steinpilzrahmsouße,** 28,00 €  
Kartoffel-Gemüserösti und Gurkenschmandsalat
- Kalbsfiletsteak unter einer Kräuterkruste** 30,90 €  
Kartoffel-Paprikagulasch mit gerösteten  
Steinpilzen und Zitronensauerrahm
- Kartoffel-Paprikagulasch mit gerösteten Steinpilzen** 9,80 €  
und Zitronensauerrahm  
-vegetarisch-



WEINWIRTSCHAFT

# *Dessert & Käse*

Alles von der Zwetschge 7,90 €

Variation von Schokolade und Butterkeks 9,30 €

Sorbetkreation 6,90 €

Zitronen-, Cassis-, Passionsfruchtsorbet

Gewürzbirne mit Zimtschmand und Walnusseis 8,30 €

glasiertem Apfel und Rote Bete Graupen

Gebrannte Vanillecreme mit Karamelleis 8,80 €

Käseauswahl mit würzigem Fruchtkompott 11,50 €

und Früchtebrot

## *Dessertweine*

2015 Riesling Auslese, Stefan Meyer, Pfalz 0,05 l 4,90 €

ROT & Süß, Markus Schneider & Thomas, Pfalz 0,05 l 7,90 €

