EMPFEHLUNG

WILDZEIT & HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Kürbiscremesuppe mit Croutons	Tasse	6,50
	Teller	10,80
Rehsahnefleisch mit Waldpilzen und Preiselbe	eren	26,00
dazu Spätzle		
Medaillons vom Rehrücken an Preiselbeerbirn	e	31,90
dazu Spätzle		
•		
Entenbrust dazu Kartoffelknödel, Rotkraut		31,90
und Maronen		,



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Merlot, trocken | Oberkircher Winzer kräftig, beerig, elegant 0,25 | 6,60

VORSPEISEN

SUPPEN	
u	
Hanauer Fleischknöpfelsuppe	6,70
Markklößchensuppe	6,70
SALATE	
Feldsalat	6,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle	6,90
Gemischter Salatteller	5,90
Blattsalat	4,90

HAUPTSPEISEN

SCHWEIN & KALB

Schweineschnitzel, paniert mit Bratensauce, dazu Pommes	18,50
Jägerschnitzel vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes	22,00
Wienerschnitzel, paniert vom Kalb dazu Pommes	24,50
Rahmschnitzel vom Kalb dazu Spätzle	24,50
Cordon bleu vom Kalb mit Bratensauce, dazu Dauphine-Kartoffeln 1, 2	25,50
Kalbsschnitzel Schweizer Art mit Schinken und Käse überbacken, mit Rahmsauce dazu Spätzle 1, 2	25,90

Erläuterung Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Antioxidationsmittel

HAUPTSPEISEN

RIND	
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln dazu Pommes	28,50
Pariser Pfeffersteak vom Rind dazu Pommes	29,80
FISCH	
Lachs- und Zanderfilet auf Nudeln mit Schnittlauchsauce	26,60

HAUPTSPEISEN

BADISCHE SPEZIALITÄTEN	<u> </u>
Hausgemachte Käsespätzle dazu Rahmsauce	12,80
Wurstsalat mit Brot 1, 2	10,90
Straßburger Wurstsalat mit Brot 1, 2	11,90
Großer Salatteller mit Schinken oder Käse und Ei 1, 2	11,50
KINDERTELLER	
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	10,90
Teller Spätzle mit Rahmsauce	5,80