

<b>WEINE DER WOCHE</b> (Wein und Sekt / Secco enphalten Sulfite)	0,1l	0,25l
<b>Scheurebe Mundfein</b> , Thüngersheim Ravensburg, halbtrocken Zitronengras, Stachelbeere und Litschi Würze des Feigenblatts und filigrane Mineralität Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim	3,50 EUR	6,50EUR
<b>Silvaner „Rödelseer Küchenmeister“</b> , trocken Feine Fülle, volle Aromatik, Blüten, Schmelz und Mineral Weingut Roth, Wiesenbronn	3,90 EUR	6,90EUR



<b>HAUSGEMACHTE ZWIEBELRAHMSUPPE</b> mit Käse-Crustini <sup>(A, A1, J)</sup>	6,90EUR
<b>VEGANE CHAMPIGNONBRATLINGE</b> mit Grillgemüse, auf Tomatensoße, dazu „FAIRER“ Reis <sup>(C, 6)</sup>	15,90 EUR
<b>ROGERS MOSTBRATEN</b> in Most gegarter Schweinenacken , Mostsoße, Apfelblaukraut dazu Böhmisches Knödel <sup>(A, A1, C, 8, E)</sup>	19,90 EUR
<b>ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST</b> mit Schwenkgemüse und Kräuterschmand, dazu Rosmarinkartoffeln <sup>(l)</sup>	26,90 EUR
<b>ROTBARSCH FILET MIT KRÄUTERKRUSTE ÜBERBACKEN</b> an Kräuter-Weinsoße, mit Kartoffelsalat <sup>(A, A1, J, C)</sup>	19,90 EUR
<b>HAUSGEMACHTES PROFITEROLE</b> mit Creme Chantilly gefüllt, an Himbeerparfait <sup>(A, A1, J, E)</sup>	7,90 EUR

**ALLES BIS`S AUS ISS UND NICHT AN UNSEREN SCHNITZEL & BURGER TAGEN**