

EINFACH STORCHEN

ZUM ANFANGEN UND ZWISCHENDURCH

Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle
7.50

Lauwarmer Salat vom Kalbskopf
Kräutervinaigrette
21.00

Frische Kalbskutteln in Rieslingsauce
Gemüstreifen
21.00

HAUPTSACHEN

Badische Hechtklößchen in Rieslingsauce
hausgemachte Nudeln, Gemüsebraten
32.00

Frischer Spargel vom Weingut Martin Wassmer
hausgemachte Kratzete, Sauce Hollandaise
26.00

zusätzlich

hausgemachter Schinken vom Bio Landschwein
und Mangalica Wollschwein 12.00

paniertes Kalbsschnitzel 14.00

Filet von der Goldforelle 14.00

*Eine Bitte. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns bitte vorab darauf hin
- so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.*