

Unsere Empfohlenen Schlemmereien für Genießer

Eingelegte Heringsfilets ^{c,f)}

2 Filets in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken.
Dazu reichen wir Salzkartoffeln.

14,80

Rinderleber „Berliner Art“ ^{f,e)}

Mit gebratenen Apfel - und Zwiebelringen auf hausgemachtem
Kartoffelpüree angerichtet. Dazu servieren wir Apfelkompott.

18,50

Allgäuer -Lendchen Topf ^{f)}

Gegrillte Schweinemedallions auf Allgäuer Käsespätzle in Champignonrahm Sauce.
Dazu servieren wir einen gemischten Salat.

23,80

Himmel un Ääd ^{f,2,3,4)}

Hausgemachtes Kartoffelpüree vermengt mit Apfelkompott,
obenauf gebratene Blutwurst und Zwiebeln.

17,20

Gulasch aus der Jack Fruit - **Vegan!**

Mit reichlich Zwiebeln und Paprika angebraten und mit etwas Rotwein (vegan)
abgelöscht. Dazu servieren wir Salzkartoffeln und einen Krautsalat.

18,20

Eifler Bratwurst ^{2,f)} auf Bratensauce

Dazu angebräuntes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln.
Hausgemachtes Kartoffelpüree rundet das Gericht perfekt ab.

16,90

Haxenfleisch-Pfanne ²⁾

Auf angebräuntem Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln.
Dazu leckere Bratkartoffeln.

19,20

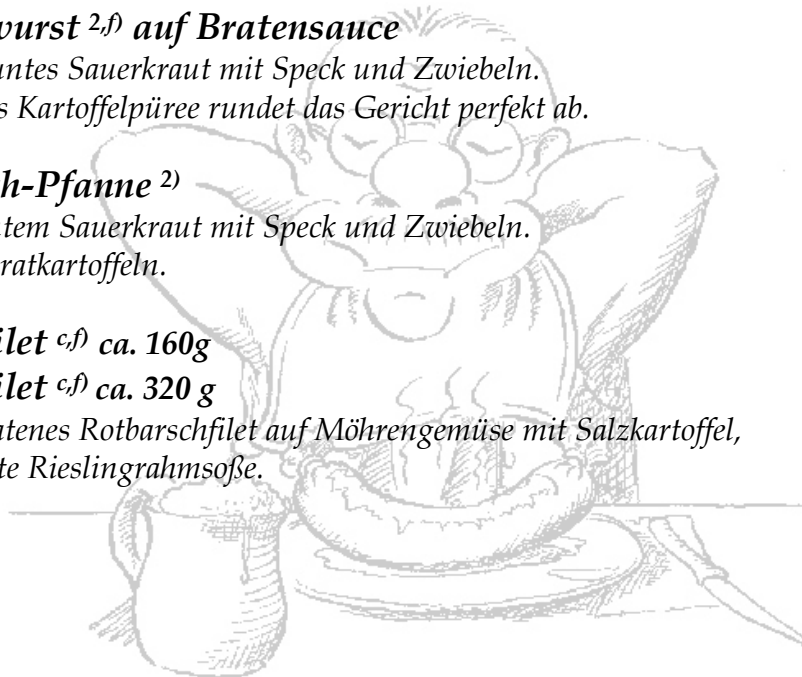
Rotbarschfilet ^{c,f)} ca. 160g

18,80

Rotbarschfilet ^{c,f)} ca. 320 g

24,80

In Butter gebratenes Rotbarschfilet auf Möhrengemüse mit Salzkartoffel,
dazu eine leichte Rieslingrahmsoße.



Alle Preise in Euro

1) mit Farbstoff, 2) mit Nitrit Pökelsalz, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel,
6) mit Phosphat, 7) Chininhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) mit Konservierungsstoff
Allergene: a) Ei, b) Erdnüssen, c) Fisch, e) Gluten, f) Milch, g) Senf h) Schwefeldioxid behandelt, i) Sellerie, j) Weichtiere