

## Plats du Jour

**ROSENKOHLTARTE** <sup>9,13</sup> 9,70  
mit Kräuter-Crème fraîche

**BLUT- UND LEBERWURST** <sup>7,9,13,15,16</sup> 10,60  
an Sauerkraut mit Salzkartoffeln

## Menu du Jour

**ZUCKERSCHOTENSUPPE** <sup>13</sup>

**KALBSGULASCH** <sup>12,13,15,16</sup>  
mit Paprika-Pilzgemüse und Salzkartoffeln

**12,80**

## Cuisine saisonale

**HALBE LANDENTE** <sup>7,13,15,16</sup> 20,40  
an Thymianjus mit Rotkohl und Kartoffelkloß

**SAUTIERTE RIESENGARNELEN** <sup>7,9,10,13</sup> 16,50  
auf Tagliatelle in Knoblauchöl mit Kirschtomaten und Rauke

## Unsere Weinempfehlung

**2014 CHÂTEAU TOURTIRAC** <sup>6</sup>

Cuvée, trocken, AOC, Bordeaux

0,1 l Glas ... **4,90**

0,75 l Flasche ... **32,00**

**2012 CLEBOURG RIESLING** <sup>6</sup>

trocken, AOC, Elsass

0,1 l Glas ... **4,50**

0,75 l Flasche ... **30,00**