



Unsere Schlemmertipps und dazu korrespondierende Weinvorschläge

Gefüllte Schweinelende

im Speckmantel auf einer Sauce von Estragon und Sahne
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin⁵

dazu empfehlen wir

2021 Blanc trocken

Rödelseer Küchenmeister

Weingut 3 Zeilen Biowein

Rödelseer Wurzelfleisch

Gekochter Tafelspitz in einer Sauce von Meerrettich und
Rosinen, auf Bouillonkartoffeln⁵ und Wurzelgemüsen

dazu empfehlen wir

2021 Weißer Burgunder trocken

VDP Ortswein

Weingut Weltner

Tranche vom Norweger Lachs

in einer Sauce von Noilly Prat und Sahne
auf Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln⁵

dazu empfehlen wir

2020 Silvaner QbA trocken

Rödelseer Küchenmeister

Weinwerkstatt Heß

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,-€.

Alle Preise in Euro | Umbestellungen je 0,50€ | Seniorenportionen wenn möglich: - 30%
Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff