



#andihatsdrauf empfiehlt:

Wildbratwurst (2 Stück) mit
confierten Tomaten, Preiselbeersenf
& Bauernbrot EUR 14,50

Karamellisierter Ziegenkäse auf
Feldsalat, mit Birnen & Cashewnüssen  EUR 12,50

Gemischte Käseplatte mit Walnüssen,
Crackern, Trauben & Oliven, dazu
Birnsenf & Bauernbrot  EUR 12,50

Unsere Weinempfehlung:



Pipette Rot 2022

Cuvee aus Lemberger, Cabernet Mitos und Merlot
Weingut Roth, Happenbach, Württemberg
Trocken, weich, tiefdunkel mit mediterranen Aromen

Glas 0,2l EUR 8,60

Flasche 0,7l EUR 30,00



Knipser Sauvignon Blanc 2021

Sauvignon Blanc vom Weingut Knipser aus der Pfalz
Trocken, feinfruchtig mit exotischer Frische

Glas 0,2l EUR 8,60

Flasche 0,7l EUR 30,00

HINWEIS:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal -
wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen
Aufzeichnungen über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung