


Tageskarte im Kerzenstüble

am Samstag, den 26.05.18

Aperitif Empfehlung:

3,50€ „Hugo“, Winzersekt mit Limone, Minze und Holunder 0,1Ltr.
3,50€ Erdbeercocktail mit Rieslingsekt 0,1 Ltr.

5,00€ Leberknödelsuppe 
8,50€ Bauernsülze in Rettichvinaigrette mit gebackenen Kartoffelscheiben
12,00€ Gesottener Rindertafelspitz auf Bouillonkartoffeln und fr. Merrettich
12,50€ „Bärlauchnudeln“ mit frischen Champignons, grünem Spargel
und Kirschtomaten
14,50€ Roastbeef mit Sc. Remoulade, Bratkartoffeln und kl. Blättsalat
25,00€ Australisches „Black Aberdeen“ Entrecote 250gr. vom Grill
mit grünem Spargel & hausgemachter Bärlauchbutter
25,00€ Dry-Aged „T-Bone Steak“ vom deutschen Jungrind ca. 500gr.
vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter

Aus Neptuns Reich...

8,50€ Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit neuen Kartoffeln
11,50€ Ger. Forellenfilet auf Blattspinat mit Sc. Hollandaise überbacken & Rösti
19,50€ Wildlachsfilet auf jungem Curryspsinat mit Schmortomaten & Kräuterlinguini
25,00€ Fischgrillteller mit gebratenen Riesengarnelen
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Weinempfehlung...

	0,1 Ltr.	0,2 Ltr.
„Weißburgunder“ trocken 2016	3,00€	6,00€
Weingut Wolf, Pfalz		
„Rosè Cuvee „ (ZW,BF,CS)	3,00€	6,00€
Weingut Stiegelmar, Burgenland		
„Blauer Burgunder“ DOC trocken 2014		7,50€
Weingut Rametz, Meran / Südtirol		

Frisch vom Fass...

„Kellerpils“	0,3 Ltr.	3,20€
...aus dem Steinkrug	0,5 Ltr.	4,00€
Bierspezialität der Kronenbrauerei Schimpf in Remmingsheim		

