



# Tageskarte im Kerzenstüble

am Mittwoch, den 14.11.18

## Aperitif-Empfehlung

3,50€ „Cold Brew“ auf Eis mit feinem Milchschaum...unbedingt probieren!!  
3,50€ „Hugo“ Winzersekt mit Limone, Holunder & Minze 0,1 Ltr. 

11,50€ Ackersalat vom Gärtringer Markt  
mit glazierter Gänseleber, Kirschtomaten und Kräuterdressing

7,90€ Geflügelgröstl mit Spiegelei  
8,00€ Fr. Blumenkohl mit Schinkenstreifen & Sc. Mornay überbacken, Salzkartoffeln  
8,50€ Hackbraten in Cognac-Pfeffersauce mit geb. Kartoffelscheiben  
12,00€ Gesottene Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Lyoner-Kartoffeln  
12,50€ Rinderschmorbraten mit Apfelblaukraut und Semmelknödeln  
18,50€ „Filderkrautpfännle“   
mit Zwiebelrostbraten, Maultasche, Filderkraut und Spätzle  
18,90€ „Cordon bleu“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites  
19,50€ Rehbraten mit frischen Pilzen in Wacholdersauce  
und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren

30,00€ **Portion frische Gans von der Schwäbischen Alb**   
mit hausgemachtem Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Maronen und Gänsejus

18,00€ ½ deutsche Bauernente frisch aus dem Ofen  
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

15,00€ ¼ Ente als kleine Portion

21,00€ Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf asiatischem Gemüse  
Rösti-Talern und Erdnuss-Chili-Sauce

## Aus Neptuns Reich...

17,90€ „Fischbouillabaisse“ nach Art des Hauses mit Sc. Rouillé und Baguette

22,00€ Schonend gegartes Wildlachsfilet auf jungem Currysalat  
mit Schmortomaten und Kräuterlinguine

24,50€ Kabeljaufilet mit marinierten Tomaten & Lardo  
auf feinem Speckwirsing und Petersilienkartoffeln

## Weinempfehlung...

La Granadilla „Verdejo“ 2017	0,1 Ltr.	0,2 Ltr.
Bodegas La Granadilla, Valladolid, Spanien	3,20€	6,20€
Spätburgunder „Weitblick“, trocken	4,50€	7,90€
Alde Gott Winzer, Sasbachwalden		

## Frisch vom Fass...

„Ulrichsbier“	0,3 Ltr.	3,40€
...aus dem Steinkrug	0,5 Ltr.	4,20€

Bierspezialität der Berg Brauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen-Berg

