

# Tageskarte im Kerzenstüble

am Sonntag den 18.03.18

## Aperitif Empfehlung:

3,50€

„Hugo“, Winzersekt mit Limone, Minze und Holunder 0,1Ltr. 

3,50€

Erdbeer-Secco mit Eis & Limone

## Unser Sonntagemenü:

Hochzeitsuppe

\*\*\*

Fjordlachsfilet in Limonenbutter gebraten  
auf mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

oder

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten, Champignons  
& Spargelstücken, dazu Rösti-Taler & Sc. Hollandaise 

**21,00€**

14,50€

Kalbstafelspitz auf rahmigem Kartoffel-Lauchgemüse und Schmortomaten

18,50€

Black Aberdeen Rinderhüftsteak 250gr., vom Grill  
mit Bohnenbündchen, Pommes Frites & Sc. Bernaise

18,90€

„Cordon bleu“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites

## Aus Neptuns Reich...


11,50€

Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs & Broccoliröschen  
Sc. Hollandaise nappiert

17,50€

„Fischbouillabaisse“ nach Art des Hauses mit Sc. Rouillé und Baguette

18,00€

Fangfrische Forelle oder Saibling vom Forellenhof Rössle in Honau   
mit Petersilienkartoffeln & Salat vom Buffet

18,50€

Fjordlachsfilet auf jungem Curryspinat mit Kräuterbandnudeln

## Zum Dessert:

9,50€

Zweierlei von der Orange mit hausgemachten Nougatmaultäschle  
& Passionsfrucht

## Weinempfehlung...

„Weißburgunder“ trocken 2016

0,1 Ltr.

0,2 Ltr.

3,00€

6,00€

Weingut Wolf, Pfalz

„Wolfsrudel“ Rosè-Cuveé

3,00€

6,00€

Weingut Wolf, Birkweiler, Pfalz

„Vulca“ Merlot 2008 I.G.T.

4,00€

7,50€

Weingut Villa Loggio, Cortona/Toscana

„Blauer Burgunder“ DOC trocken 2014

7,50€

Weingut Rametz, Meran / Südtirol

Frisch vom Fass... 

„Märzen“, aus dem Steinkrug

0,5 Ltr.

3,60€

Zum Probieren...

0,3 Ltr.

2,50€

Bierspezialität von Alfred Zimmermann, Berg-Brauerei, Ehingen/Berg

