

Tageskarte im Kerzenstüble

am Freitag 08.12.2017

Aperitif Empfehlung:

- 3,50€ „Hugo“, Winzersekt mit Limone, Minze und Holunder 0,1Ltr.
3,50€ Erdbeer-Secco auf Eis 0,1Ltr.
6,50€ Schwarzwald Cider „Birne“ oder „Träuble“ 0,25 Ltr.


Unser Mittagsmenü:

Grießklößlesuppe

Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat & Sc.Remoulade


9,90€

(Inkl. einem Wasser oder Saftschorle 0,2 Ltr.)

- 7,90€ Weiße Bratwürste vom Grill mit Pommes Frites
8,00€ Portion Käsespätzle
9,50€ Metende und hausgemachte Maulasche auf Filderkraut und Schupfnudeln
12,50€ „Wildpflanzlerl“ auf feinem Speckwirsing mit Kartoffelschnee 
16,50€ „Kalbsvögerl“, Geschmorte Kalbsrouladen mit mediterranem Gemüse & jungem Blattspinat in feiner Rahmsauce, dazu Bandnudeln
35,00€ Australisches „Black Aberdeen“ Entrecote 300gr. vom Grill mit Kirschtomaten, Champignons, grünem Pfeffer und hausgemachter Kräuterbutter sowie Salat vom Buffet

- | | |
|--------|---|
| 17,00€ | ½ deutsche Bauernente frisch aus dem Ofen mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Knödel |
| 15,00€ | ¼ Ente als kleine Portion |
| 19,50€ | Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf feinem Speckwirsing und Kartoffelkrapfen |

Aus Neptuns Reich...

- 17,50€ „Fischbouillabaise“ nach Art des Hauses mit Baguette
18,00€ Fangfrische Forelle oder Saibling vom Forellenhof Rössle in Honau 
mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Weinempfehlung...

- | | 0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. |
|---|----------|----------|
| „Weißburgunder“ trocken 2016
Weingut Wolf, Pfalz | 3,00€ | 6,00€ |
| „Wolfsrudel“ Rosè-Cuveé
Weingut Wolf, Birkweiler, Pfalz | 3,00€ | 6,00€ |
| „Vulca“ Merlot 2008 I.G.T.
Weingut Villa Loggio, Cortona/Toscana | 4,00€ | 7,50€ |
| „Blauer Burgunder“ DOC trocken 2014
Weingut Rametz, Meran / Südtirol | | 8,50€ |

Frisch vom Fass...

- „Ulrichsbier“ aus dem Steinkrug 0,5 Ltr. 3,60€
Zum Probieren... 0,3 Ltr. 2,50€
Bierspezialität der Berg-Brauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen-Berg

