


Tageskarte im Kerzenstüble

am Mittwoch, 20.03.2019

Aperitif-Empfehlung

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

5,00€ Kleine Terrine Gulaschsuppe
7,90€ Weiße Bratwürste mit Kartoffelsalat
8,50€ Kartoffel-Gemüse Eintopf mit hausgemachten Klößle
9,50€ Hausgemachte Fleischküchle auf kräftigem Speckwirsing & Kartoffelschnee 
9,00€ Saure Kutteln in 401er Lembergersauce mit Bratkartoffeln
9,00€ Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei und Kartoffelsalat
12,00€ „Bärlauchnudeln“
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und frische Alb-Champignons
12,00€ Gesottene Ochsenbrust auf Bouillonkartoffeln und frischem Meerrettich

Aus Neptuns Reich...

9,50€ Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln
11,50€ Geräuchertes Forellenfilet auf Blattspinat, Sauce Hollandaise überbacken mit Kartoffeln
22,50€ Schottisches Wildlachsfilet auf Curryspinat mit Schmortomaten und feinen Bandnudeln
25,00€ Skrei-Filet auf kräftigem Speckwirsing mit marinierten Tomaten & Lardo, dazu Petersilienkartoffeln (der Skrei ist der Winterkabeljau von den Lofoten)

Weinempfehlung...

| | 0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. |
|--|----------|----------|
| La Granadilla „Verdejo“ 2017 | 3,20€ | 6,20€ |
| Bodegas La Granadilla, Valladolid, Spanien | | |
| Grauer Burgunder -S-, trocken, 2017 | 3,60€ | 7,00€ |
| Weingut Phillip Plag, Kürnbach, Kraichgau | | |
| „Heckengäu-Cuvée“, trocken | 3,70€ | 7,00€ |
| von den Heckengäu-Köchen für Sie cuvéiert | | |
| Lemberger & Cabernet Mitos | | |

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 | | |

