

# Wochenkarte

## Vorspeisen

*Gebratenes Lammfilet und Chorizospieße an Salatnest* 11,90 €

## Suppe

*Rinderconsommé mit Kräuterflädle* 5,10 €

## Nudelgericht

*Bandnudeln mit Trüffelsauce und Parmesan* 13,90 €

## Weinempfehlung

<i>2014er Cabernet Sauvignon trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90 € €</i>
<i>Weingut Montes Chile</i>	<i>0,75Fl</i>	<i>25,90 € €</i>
<i>2009er Torre Oria Gran Reserva trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50 € €</i>
<i>Weingut Torreoria Valencia Spanien</i>	<i>0,75Fl</i>	<i>23,50 € €</i>
<i>2008er Merlot trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 € €</i>
<i>Weingut Lourensford Süd Afrika</i>	<i>0,75Fl</i>	<i>23,90 € €</i>

# Wochenkarte

## Hauptgänge

<i>Reis- Gänse- Pfanne mit Shitake- Sauce</i>	<i>15,60 €</i>
<i>„Lasagne“- Schnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Hirschgeschnetzeltes mit Spätzle und Beilagensalat</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Sous vide garte Gänsebrust mit Gänsejus, Gemüse und Nudeln</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Geräuchertes Schweinefilet mit Senfsauce, Gemüse und Birnenkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kalbsfiletmedaillons mit Jus, Gemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Paprikagemüse, Zitronensauce und Bandnudeln</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Fischvariation auf Sweet- Chili- Sauce mit Reis und Beilagensalat</i>	<i>18,50 €</i>

## Dessert

<i>Beerenragout mit Vanilleeis</i>	<i>5,80 €</i>
------------------------------------	---------------