

Schwein(ische)wochen

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Tiroler Lachsschinken 11,90 €

„Schweinisches Quartett“ mit Salatdekoration 12,50 €

Suppe

Sauerkrautsuppe mit gebratener Flönz 5,90 €

Erbsensuppe mit geräucherter Mettwurst & Lardocroustons 5,90 €

Nudelgericht

Bandnudeln mit Schinken, Paprika, ,Cherrytomaten,
Knoblauchöl und Ruccolapesto 14,50 €

Weinempfehlung

2016er Riesling Edition „M“ trocken 0,1l 3,40 € €
Weingut Schmitt Pfalz 0,75Fl 23,90 €

2013er Two Wine Chardonnay trocken 0,1l 3,60 €
Weingut Peterson Washington State USA 0,75Fl 24,50 €

2016er Spätburgunder Rose trocken 0,1l 3,20 €
Weingut Schmitt Pfalz

Schweinelische)wochen

Hauptgänge

*Geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebeln und Knoblauch
dazu Lardo-Kartoffeln, Gemüseauswahl und Majoransauce* 18,50 €

*Kotelette vom Eifeler Landschwein „Strindberg Art“
dazu Bratkartoffeln und Krautsalat* 18,90 €

*Spießbraten vom Duroc Schwein mit Zwiebelsauce
dazu Kartoffelecken und gemischter Salat* 17,90 €

*Duett von der Spanferkelhaxe
mit Kartoffelpüree und Grillgemüse* 17,90 €

*Schweinefiletspitzen Jambalaya
mit gemischtem Salat* 17,50 €

*„Schweinisches Curry“
mit Bandnudeln und gemischter Salat* 16,90 €

*Iberico Rückensteaks auf gebratenen Spargel mit
Kartoffelecken, Panchetta Chips und Meerrettich Hollandaise* 23,90 €

*Spanferkelrücken mit Chorizo Wurst auf Sauce Choron
dazu kl. Kartoffeln und Spargel* 23,50 €

Dessert

*Marinierte Erdbeeren und
Champagner - Mascaponeschaum* 7,90 €