

# HAUPTGERICHTE

<b>K</b> önigin - Pastetchen, gefüllt mit feinem Ragout von Kalbfleisch, Huhn und Champignons, bunter Salatteller der Saison	13,80 €
<b>C</b> ordon - Bleu vom Jungschweinerücken, gefüllt mit gekochtem Hinterschinken, <sup>1) - 6)</sup> Emmentaler und Bergkäse, Pommes - frites, bunter Salatteller der Saison	18,80 €
<b>E</b> ingemachtes Kalbfleisch an kräftiger Weißweinsauce, mit Champignons, feine Erbsen, Butternudeln und bunter Salatteller der Saison	18,80 €
<b>T</b> ranchen vom Lachsfilet an feiner Beurre blanc, kleinem Lauch - Kartoffelragout, mit feinen Butternudeln, bunter Salatteller der Saison	22,80 €
<b>Z</b> wiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken vom Grill, mit viel Zwiebeln, mit hausgemachten Spätzle, bunter Salatteller der Saison	24,80 €
<b>R</b> umpsteak vom argentinischen Rind (ca. 260 gr.) vom Grill mit Kräuterbutter, mit frischem Gemüse vom Markt, Pommes - frites	25,80 €
<b>R</b> inderrückensteak vom argentinischen Roastbeef (ca. 260 gr.) vom Grill an pikanter Cognac-Rahmsauce mit roten und grünen Pfefferkörnern, mit frischem Gemüse vom Markt, Kartoffelkroketten	26,80 €

## WEINEMPFEHLUNG <sup>8)</sup>

(Analyse und Beschreibung siehe hinten in der Weinkarte)

**2017 er**  
Niederrimsinger Rotgrund  
**Merlot SR**  
Selektion Remigius  
Qualitätswein - trocken -  
**Weingut St. Remigius**  
**Merdingen**  
0,75 l 26 €

**2017er**  
Achkarrer Schloßberg  
**Sauvignon blanc SR**  
Selektion Remigius  
Qualitätswein - trocken -  
**Weingut St. Remigius**  
**Merdingen**  
0,75 l 24 €

## ALS DIGESTIF...

<b>P</b> flaumenfässler - 18 Jahre gereift - Alte Hausbrennerei Heinrich Gretzmeier, Merdingen	42 % Vol.	2 cl	3,80 €
<b>R</b> oter Weinberg Pfirsich Likör Alte Hausbrennerei Heinrich Gretzmeier, Merdingen	20 % Vol.	2 cl	3,00 €

LIEBE GÄSTE!

NACH NEUESTEN BESTIMMUNGEN SIND WIR VERPFLICHTET, SIE VOR DER RECHNUNGSERSTELLUNG UM IHRE ZAHLUNGSWEISE ZU FRAGEN; BAR ODER GIROCARD UND NACH GUTSCHEINEN!

GERNE AKZEPTIEREN WIR IHRE GIROGARD JEDOCH KEINE KREDITKARTEN!