



SONNTAG „SPECIALE“

24. MÄRZ 2024

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 1-Weizen,7,9,10,11 5,80

Ragout vom Wildschwein in Wacholdersauce,
Wildpreiselbeeren, hausgemachte Spätzle^{1-Weizen, 4,7,9,10,11.} 19,80

Aperitifempfehlung

Apros Black Forest Vermouth
auf Eis white/rose/red 5cl 6,90

Sekt Hausmarke trocken 0,1l 4,00

ZUM DESSERT

Heißkalter Kick

Espresso mit zartschmelzendem Vanilleeis 4,50

Apfelküchle mit Vanilleeis, Sahnetupfer 7,50
1-Weizen,3,7

WEINEMPFEHLUNG

„BIS IN DIE PUPPEN“ Weisser Burgunder
Der Hauch von Holz, knackiger Säure, und
Mineralischer Pepp passt zu allen Gelegenheiten 0,2l 7,00