



„Wochenspezialitäten ab Mi 22.11.“

Vorneweg was von der Ente:

Chefs hausgemachtes Entenleberparfait mit scharfem Holunder und Entenrilletes mit Kürbissenf aus unserem Sortiment und eingelegtem Blumenkohl € 7,80

„Lensa ond Spätzle“: von echte Ableisa mit handgeschabte Spätzle und Saucisse de Morteau (Chefs Lieblingswurst, Wurst wie sie sein muss) € 11,80

Sojageschnetzeltes mit Zucchini in Kokossoße mit schwarzem Sesam im Buchweizen-Crêpes, Salatgarnitur € 12,80

Rinderschmorbraten in Rotwein nach provenzalischer Art mit unserem „scharfen Holunder“, Makkaroni, ZucchiniGemüse € 14,80

Aktion Innereien oder nachhaltige Küche, unsere Alternative zur

Schlachtplatte: Wenn man schon schlachtet, dann nicht nur um sich das Filet zu nehmen, sondern wie früher üblich das ganze Tier zu verwenden. Daher gibt es anstelle von Schlachtplatte bei uns in der nächsten Zeit zum Zeichen einer nachhaltigen Küche jede Woche zwei Gerichte mit Innereien (Herz, Leber, Nieren, Kutteln, Zunge, Bries und vielleicht auch mal ein Beuscherl..) Viele unserer Gäste empfanden das als gute Idee... „schaun mer mal, ob der Wirt das hinterher auch sagt“

1.) Rinderzunge gepökelt in Madeirasose mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen € 14,80

2.) Zweimal Kalb für Leckermäuler: Kalbsbries paniert und gebacken mit hausgemachter Kerbel-Remoulade auf Salat von violetten Kartoffeln **und** helles Kalbsfrikassee mit gebratenen Kräuterseitlingen und Spätzle € 15,80

„Faux Filet au bleu“, Rinderrückensteak mit Bleu d´Auvergne auf Lauch mit Truffade Käsekartoffeln aus der Auvergne € 18,80

½ Ente „Canard à l´Orange“ mit Grand-Marniersoße, hausgemachtes mariniertes Rotkraut unsere Semmelknödel, Bratapfel (mit Walnuss) € 20,80

Choucroute de Mèr: mildes Rahmsauerkraut mit Seeteufelmedaillons und geräuchertem Stremellachs, Kartoffelpüree mit Blattpetersilienpesto € 20,80

Café Gourmand der Woche: hausgemachtes Maroneneisparfait mit Rotweibirnen, Tarte au Citron, Quark Panna Cotta mit Zwetschgenröster, Crumble mit Apfel-Gewürzkompott, Espresso, € 7,50

En Guete

Thomas Hermannsdorfer



Besondere Getränke:

À l'Apero oder zum Dessert:

Noilly Prat Ambré, weltbekannter Wermutapero mit 20 Kräutern aus Marseillan bei Sète, als **Ambré** in Deutschland nicht erhältlich. 5 cl € 3,50

Apero oder auch ein Glas zur Ente:

„**Banyuls**“ „Vin rouge naturel doux“ AOP Banyuls (eine kleine Appellation) 7 cl € 4,50
roter Wein mit natürlicher Süße, ähnelt einem Portwein, unsere Gäste sagen „besser“
16 %

Henri Bardouin, prämierter Pastis mit über 65 Kräutern aus Forcalquiér, 2 cl € 3,50

„**Cheverny**“, **Loire, (weiß) Appellation contrôlée**, Nicht versäumen, wenn Sie dort in der Gegend sind, am Weingut und im Schloss vorbeischaun, 0,2 l € 6,90
Aromen von Birne und Apfel

Aufrichts Speisemeister rot trocken, Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet, duftet nach Brombeeren und Holunder 0,2 l € 6,90

Rioja Sierra Cantabria Crianza 2012, 100% Tempranillo 0,2l € 7,40
Flasche € 24,90

mit Aromen von Hagebutte, Schlehe, Holunderblüte, Kirschsokolade
(Neue Empfehlung unseres spanischen Händlers)

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative“. Auch halten wir Informationsmaterial bereit. Ferner benennen wir die kennzeichnungspflichtigen Stoffe direkt beim Gericht. Bei zugekaufter Ware als Zutaten für meine Produkte, die ich nicht selbst herstelle, z. B. Speck, können Zusatzstoffe enthalten sein, die kennzeichnungspflichtig sind (Ascorbinsäure, Pökelsalz...). Das heißt nicht, dass wir nicht selbst und frisch kochen, wenn einmal Zusatzstoffe auftauchen.