

## VOR DEM ESSEN EMPFEHLEN WIR:

### Vino Santo

305

5 cl € 4,00

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

310	<b>Cape Spring Sauvignon blanc</b> Aromatischer, frischer Wein. Dezente Säure mit einer Note von weißen Blumen und Zitrusfrüchten	<b>Glas 0,2</b>	<b>€ 4,00</b>
209	<b>El Emperador</b> Cabernet-Carmenere; würziger Duft nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, grüner Paprika; kräftiger, harmonischer Wein	<b>Fl. 0,25</b>	<b>€ 4,70</b>
181	<b>Eitelsbacher Marienholz</b> <b>Riesling Spätlese Trocken</b> mit Prädikat-Erzeugerabfüllung blumiges Bukett, Wein mit Biss und Fülle	<b>Glas 0,2</b>	<b>€ 5,10</b>
303	<b>Western Cellars Zinfandel</b> <b>California Red Wine – Trocken</b> vollmundig, feines rundes Tannin, warmer und langer Abgang	<b>Glas 0,2</b>	<b>€ 4,10</b>

## ZUM KAFFEE EMPFEHLEN WIR:

**Unsere Waffeln nach Omas Rezept.**

Ob einfach nur mit Puderzucker oder mit Kirschen, Eis und Sahne –  
Ein Erlebnis für jeden Gaumen.

## ...UND DANACH:

Reichhaltige Digestifauswahl vom Wagen.  
Beachten Sie bitte unsere Extrakarte!

**Andere Essenswünsche servieren wir Ihnen gern  
nach Voranmeldung gegen einen Aufpreis.**

...UND NACH DEM ESSEN DEN BESUCH IN DER

*Galerie*

NICHT VERGESSEN!

## IHR ABENDMENÜ

von 18:30 bis 19:30 Uhr

**Salate der Saison mit verschiedenen Salatsaucen**  
und geräuchertes Sauerländer Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
von der Salatbar

\* \* \* \*

**Kraftbrühe vom Rind**  
mit Gemüsestreifen und Flädle

\* \* \* \*

**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“**  
mit frischen Champignons in Speck und Zwiebeln,  
an Weißweinsauce,  
Kartoffelrösti mit Sauerrahm

**oder**

**¼ Bauernente aus der Röhre**  
an Orangensauce,  
hausgemachtes Apfelrotkraut,  
kleine Kartoffelknödel in Lauchschmelze

**oder**

**Feine Nudelnester**  
in Waldpilzsauce  
und geschwenkte Kirschtomaten

\* \* \* \*

**Coupé Dänemark**  
Vanilleeis mit warmer Pralinensauce

**Käseauswahl vom Brett**  
mit Körnerbrot

**Für Besucher:**  
Preis pro Person:  
20,50 €

