

**Historisches Gasthaus aus dem 16. Jahrhundert**

Ofenfrische Spanferkel-Haxe vom Schwäbisch-Hallerschen Schwein mit Wirsinggemüse und gebratenen Kartoffelchen (4/7/9/10/12)	€ 27,50
2 kleine Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurken-Kartoffel-Salat oder Krützchesalat und Speck-Bratkartoffeln (1/2/9/4/12)	€ 28,50
Kalbsleber in Salzeibutter gebraten, Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln (9/10/4)	€ 29,50
Rumpsteak vom Besten 200 g mit Sauce Béarnaise, Speck-Bratkartoffeln und Krützchesalat mit Sauerrahmdressing (10/1/4/12)	€ 31,50

HAUS - SPEZIALITÄTEN

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Apfelkompott und Spätzle (1/5/7/9)	€ 27,50
Gekochter Tafelspitz in Bouillon mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich (5)	€ 27,50
Portion frische Pfifferlinge in Kräutersahnesauce (4) dazu Hausfrauenbratkartoffeln mit Speck	€ 26,50
mit Rühreiern (1/9/8)	€ 29,50
mit frischen Bandnudeln und Rindfleischstreifen (9/4/1)	€ 33,50
mit Poulardenbrust gebraten	€ 32,50
mit einem Kalbsschnitzel (1/9/4)	€ 34,50
mit einem Rumpsteak und Sc. Béarnaise (1)	€ 39,50

F I S C H

Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelgurkensalat und Remouladensauce (1/2/9/4/12)	€ 27,50
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto und Pfifferlingen (9/7/4)	€ 29,50
Auf Vorbestellung Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten (2/9) mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison oder Blattspinat, pro 400g	€ P.a.A.