

Aktionsmenü zur Sommerzeit

Zum Aperitif

Apfel-Blüten-Cocktail 0,1 l.

Apfel-Minz-Gazpacho^l

Apple-mint gazpacho soup

Zur Suppe

Quitten-Apfelwein 0,15 l.

Lachstranche^d mit Kräuterkruste^{a,g}

auf der Haut gebraten

dazu Zitronen-Dill-Soße^s

serviert auf sautiertem Mangold-Kartoffelgemüse

Salmon on lemon-dill-sauce

with herb-crust mangold and potatoes

Zum Hauptgang

Rosé Apfelwein 0,15 l.

Frischkäsetörtchen^{a,c,g}

mit Heidelbeer-Joghurteis und marinierten Beeren

A sloce of cream-cheese tart with a scoop

of blueberry-yoghurt ice-cream and marinated berries

Zum Dessert

Dessertwein „Solera“ 5cl.

Menüpreis ohne Getränke

29,90

Menüpreis mit Getränke

39,90

Aktion Sommerleicht

Praunheimer Schneegestöber^g

mit frischer Laugen-Brezel^a

Regional local cream cheese with pretzel

7,90

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz^{1,6}

mit Apfel-Zwiebelvinaigrette¹ und Bratkartoffeln

- gluten- und laktosefrei -

*Aspic of prime boiled beef with vinagrette
and roasted potatoes*

14,90

Unser „Apfelburger“^{a,k,m}

vom Schwein und Rind

mit Burgersoße^{i,j} nach Art des Hauses,

dazu Süßkartoffel-Pommes mit Apfel-BBQ-Soßeⁱ

*Apple burger with sweet potato french fries
and barbecue sauce*

13,90

Spareribs auf unsere Art

mit hausgemachter Apfel-Barbecue-Soße^{i,1,9}

und Süßkartoffel-Pommes

- gluten- und laktosefrei -

*Spareribs with homemade apple-barbecue-sauce
and sweet potato french fries*

14,90

Lachstranche^d mit Kräuterkruste^{a,g}

auf der Haut gebraten

dazu Zitronen-Dill-Soße^g

serviert auf sautiertem Mangold-Kartoffelgemüse

*Salmon on lemon-dill-sauce
with herb-crust mangold and potatoes*

20,90

Nur für kurze Zeit bis zum Start der Pfifferlinge Mitte Juli !

Limited offer until start of chanterelle-season in july!