



Spezialitäten der Woche 48

26. Nov. - 02. Dez. 18

Preise in Franken inkl. MWSt

- | | |
|--|----|
| 4. Lachstriologie mit Rauchlachs, Tartar und Graved Lachs
passende Saucen und einem Salatbouquet | 17 |
| 5. Hausgemachte Spagetti
mit Muschelsauce oder Basilikumpesto | 14 |
| 6. Rinds - Cheesburger
mit Pommes Frites und kleinem Salat von der Salatbar | 16 |
| 7. Paellea Valencia
Reis - Gemüsepfanne mit Poulet, Meeresfrüchten und Riesengarnele | 19 |
| 8. Gebratene Entenbrust mit Orangensauce
Schupfnudeln, Marroni und Rotkraut | 35 |
| 9. Gebratene Rotzunge in Butter
Salzkartoffeln und Tagesgemüse | 28 |

Dessert

Pâtisserie von unserer Vitrine 4

Weine der Woche

Weisswein; Pinot Blanc ``Barrigue``, Weingut Fam. Zahner, 1dl 5.50

Rotwein; Truttiker Pinot Noir, Weingut Fam. Zahner, 1dl 5.90

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Uruguay; Kaninchen: Ungarn; Schwein, Kalb & Poulet: Schweiz