

WÄLDER:Tagesteller

Wochenkarte vom 15. April bis 21. April

Tagessuppe

Frühlings–Möhrensuppe | grüner Spargel 6,90 €

* * * * *

Montag, 15. April

Vollei-Spaghetti vom Geflügelhof Zapf | Buntes Spargelragout 14,90 €

Grüner Salat

Dazu empfehlen wir: La Tuni Cuvee trocken vom Weingut Landmann 0,1l 2,60 €

Dienstag, 16. April bis Donnerstag, 18. April

Hackbraten vom Weidekalb und Naturparkschwein „au four“ 16,90 €

Überbacken mit Ragout fin | Stühlinger Kräuterkartoffel

Unsere gute Rahmsoße

Dazu empfehlen wir: Sasbacher Spätburgunder vom Fass 0,1l 3,20 €

Freitag, 19. April

Lauchringer Lachsforelle | Kaiserstühler Spargel 19,90 €

Gerollte Kräuterflädle | Weißburgundersoße

Dazu empfehlen wir: Chardonnay trocken vom Weingut Engelhof 0,1l 3,90 €

Samstag, 20. April

Saures Nierle vom Weidekalb 19,90 €

Bratkartoffeln | grüner Salat

Dazu empfehlen wir: Rose` Kabinett halbtrocken vom Weingut Keller 0,1l 3,20 €

Sonntag, 21. April

Unser Sonntagsbraten

Geschmorte Rinderhüfte, Im Ganzen aus dem Ofen 22,90 €

Rotwein-Senfkörnersoße | weiße Rüben vom Bodensee | Serviettenknödel

Dazu empfehlen wir: Weißburgunder trocken vom Weingut Schlumberger 0,1l 3,20 €

* * * * *

Nachtisch

Gekochte Vanille-Sahnecreme | Eierlikör | Rhabarber 6,90 €

Nur solange der Vorrat reicht

Küchenzeiten von 12 – 15 / 17 – 20 Uhr

(von 15 – 17 Uhr servieren wir gerne Gerichte von unserem WÄLDER:Speisekärtle)