

Unser Küchenchef empfiehlt

Suppen - soup

Tagessuppe - Soup of the Day 4,50 €

Vorspeise - starters

Kürbis-Rösti mit Räucherlachs 8,50 €
und Kräuterquark
Pumpkin hash browns with smoked salmon
with herbal quark

Hauptgerichte - main course

Gnocchi mit Pilz-Gemüse-Käse-Sauce  12,50 €
dazu Feldsalat
Gnocchi with vegetable-mushroom-cheese-sauce
and lamb's lettuce

Schweinekrustenbraten vom Wammerl 12,80 €
in Unertl-Biersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat
Crispy roasted pork
(from belly) in "Unertl"-beer sauce with potato dumplings and Bavarian coleslaw

Knusprig gebratene Ente $\frac{1}{4}$ 15,50 €
mit Kartoffelknödel und Blaukraut $\frac{1}{2}$ 19,50 €
Crisp fried duck
with potato dumpling and red cabbage

Gebratenes Zanderfilet und Kräuterbutter 18,90 €
mit Antipasti-Gemüse, dazu Babyspinatsalat & Baguette
Fried Zander filet and herbal butter
with antipasti vegetables, spinach salad and baguette

Dessert

Schokoladenmousse  7,00 €
mit glasierter Birne und Vanillesoße
Chocolate mousse
with glazed pear and vanilla sauce

Unsere Weinempfehlung - Our wine recommendation

Rödelseer Küchenmeister 0,25 l 6,50 €
weißer Burgunder, Spätlese, trocken, Schloss Crailsheim, Franken 0,75 l 20,00 €

Baltasar Granacha Selection 0,25 l 7,90 €
trocken, D.O. Calatyud, Bodegas San Alejandro 0,75 l 22,50 €