

Heute Abend empfehlen wir Ihnen

Unsere Aperitif Empfehlung

- Hugo, Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis** € 4,50
Helga, die Schwester von Hugo mit Himbeeren, Minze und Eis € 4,50
Gin Tonic wahlweise mit folgenden Ginsorten & Thomas Henry Tonic Water oder Thomas Henry Cherry Blossom Tonic € 5,50
 - **Hendrick's** Eigenartige Symphonie aus Rosenblüten und Gurke beinhaltet. Einer der beliebtesten Gins der Welt
 - **Gin Mare** - Aromatisiert mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zitrusfrüchte, sowie Arbequina-Oliven
 - **Monkey 47** mit Botaniclas wie Koriander, Zimt, Kardamom, Nelken, Abemoschus, Paradieskörner, Moos, Gras und Wurzeln.
 - **Tanqueray** mit Gewürzen wie Wacholder, Koriander, Zitronenschale, Cassia-Rinde und Angelikawurzel
 - **Bombay Sapphire** London Dry Gin Weich, ausgewogen, facettenreich, Wacholder, Engelswurz, Süßholz, Paradieskörner

Vorspeisen & Salate

- Salat von der Wassermelone und Schafskäse mit frischer Minze € 8,50
 Ceasar-Salat mit gebratener Maispoularde, Croutons, knusprigem Speck und Baguette € 11,50

Hauptgerichte

Bitte beachten Sie unsere separate Spargelkarte

- Geräucherte Schweinshaxe mit Coleslaw Salat, Wedges und grünem Salat € 12,90
 Braten vom Schwein, Kalb & Rind mit hausgemachten Spätzle und Salat € 12,90
 Tafelspitzsülze mit Vinaigrette, Salatgarnitur und Bratkartoffeln € 12,50
 Pfeffersteak vom Rinderrücken mit Pommes und Salat € 16,50
 Ochsenzunge in Madeirasoße, Kroketten und Salat € 13,50
 Landuro*- Schweinerückensteak mit frischen Pilzen, Serviettenknödeln und Salat € 17,50

*Landuro: Kreuzung aus Duroc und Deutschem Edellandschwein. Bringt bestes Fleisch hervor, ist es besonders saftig und zart mit charakteristischem Fettrand.

Vegetarisch

- Frische Champignons in Rahm mit Serviettenknödeln und Salat € 12,50

Wild aus Oberflockenbacher Jagdgebiet

- Zarter Rehrücken vom Oberflockenbacher Maibock an frischen Kräuterseitlingen mit Knödel und Salat € 24,50
 Rehbraten von Hirsch und Wildschwein mit frischen Pilzen, gefüllter Birne, Knödel und Salat € 17,50
 Wildgulasch vom Wildschwein und Hirsch mit Knödeln, Preiselbeeren und Salat € 14,50



BBQ

- Wilder Pulled-Pork Burger von der Flockenbacher Wildsau mit Rotkraut, BBQ-Soße, Preiselbeer-Dip und hausgemachten Pommes für € 14,50

Frischer Fisch

- Gedünstetes Lachsfilet auf Weißweinsauce mit Reis und Salat € 17,50
 Lachsfilet vom Rost mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat und Salat € 16,50
 Filet vom Wolfsbarsch (Loup de Mer) mit gegrilltem Gemüse, Kalamata-Oliven, Rosmarin-Kartoffeln und Salat € 17,50
 Goldbarsch gebacken mit frischem Kartoffelsalat und Remouladensoße € 14,50

Dessert:

- Hausgemachtes Sauerampfer Sorbet mit einem Schuss Wodka € 3,50
 Eierlikörbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne € 5,50
 Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne € 4,50
 Kirschenplotzer mit Sahne € 3,50

- Bier-Empfehlung:** Schmucker Weizen-Bock mit 6,8% Alkohol im Steinkrug 0,5l € 3,40

Neu: Alle unsere Biersorten auch im nostalgischen 0,5l Schmucker Steinkrug € 3,40

Unsere Schmucker- Biersorten vom Fass Landbier * Schwarzbier * Kellerbier* Pils * Export

Termine: 14.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16.17.18.19.20.21.22.23.24.25.26.27.28.29.30.31.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16.17.18.19.20.21.22.23.24.25.26.27.28.29.30.31.

Samstag/Sonntag, den 7./8.7. Chordinner Feinster Chorgesang mit kulinarische Köstlichkeiten incl. 4 Gang Menü € 40,-

Sonntag, den 22. Juli Dr. Weber Roigeplaggde Dr. Markus Weber- Iwwerleije se mol! € 25,--

QR-Code scannen für weiter Veranstaltungsinformationen



AUSVERKAUFT