



-----Unsere Empfehlung im Herbst-----

Münster Cordon Bleu aus dem Schweinerücken

mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse gefüllt

dazu Pommes frites, Bratenjus und Preiselbeeren 22,50 €

Herbstliche Salatplatte mit Hausdressing

dazu verschiedene Rohkostsalat, Kürbisspalten, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl 21,50 €

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce *

dazu Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat 24,50 €

Geschmorte Rinderbäcke

mit Gemüse und Bandnudeln 26,80 €

Bühler Zwetschgen Täschle

Schweinefilet mit Rotweinzwetschgen gefüllt

dazu Gemüse, Bratenjus und Kartoffelkrapfen 25,80 €

-----Fischgerichte-----

Auf der Haut gebratener Loup de Mer

mit Blattspinat, Riesling Sauce und Bandnudeln 26,80 €

-----Vegetarisches-----

Tagliatelle mit Pfifferlingen a la Creme * 21,50 €

Ofen Kürbis mit Fetakäse *

dazu geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl 19,50 €

* Die gekennzeichnet Speisen sind auch in kleiner Portion erhältlich



-----Unsere Klassiker-----

Saure Nierle vom Schwein

mit Bratkartoffeln 18,80 €

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken

mit Bratenjus und Pommes frites 18,90 €

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken *

mit Bratenjus und Pommes frites 16,90 €

Schweinerückensteak „Jäger Art“*

mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle 18,90 €

250g Rosa gebratenes Rumpsteak auf dem Holzbrett

mit Bärlauchbutter, Schmorzwiebeln und Pommes frites 32,90 €

-----Vespergerichte-----

Wu-Bi-Brägele

Wurstsalat, Bibbeleskäse und Bratkartoffeln 17,90 €

Wurstsalat „Straßburger Art“ *

mit Käse, verschiedenen Rohkostsalate garniert und Brot 15,50 €

-----Beilagen Extra-----

Portion Pommes frites 5,20 €

Portion Kartoffelkroketten 5,00 €

Portion Gemüse 5,90 €

Portion hausgemachte Spätzle 5,20 €

Portion Bratenkartoffeln 6,50 €

Portion Champignonrahmsauce 3,90 €

Portion Bratenjus 3,50 €

