

TAGES - KARTE:



Zur
Traube
BREITBACH

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Schwimmerli und Petersilie	€ 5,60
Breitbacher Kräuterforelle „Müllerin Art“ mit Gartenkräutern und Zitrone in der Pfanne gebraten dazu Kartoffelsalat und Herbstsalate	€ 19,90
Gebackene Forelle mit Zitrone und Petersilie dazu Kartoffelsalat und knackigen Salaten	€ 18,70
Gebackenes Karpfenfilet mit Zitrone und Petersilie dazu Kartoffelsalat und knackigen Salaten	€ 19,90
Hausgemachte Wildbratwürste aus der „Breitbacher Jagd“ auf Kartoffel-Meerrettichsalat und knackigen Salaten	€ 14,40
„Holzfällerschnitzel“ vom Schwein mit herzhafter Zwiebel-Senfsoße, Pommes frites und Wintersalaten	€ 16,40
<u>Vegetarisch:</u>	
Schafskäse mit Gartenkräutern und Tomaten in der Folie gegart, mit einem Winterlichem-Salatarrangement	€ 14,90
<u>Vegan:</u>	
Gebackene Rote-Beete-Puffer auf Kartoffel-Paprika-Salat und kleinem Gartensalat	€ 14,90
<u>Dessert:</u>	
Warmes Schokotörtchen mit halbflüssigem Kern mit cremiges Vanilleeis und Schlagsahne	€ 6,90

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 1,--

Nur Barzahlung möglich