

## Kulinarisches

&bdquo;Weinstube zum Windfang&ldquo; K u l i n a r i s c h e s Unsere Aperitif-Empfehlung hausgemachter  
 Brombeer-Likör mit trockenem Sekt aufgefüllt (L) 3,60 &euro; \*\*\*\*\*  
 Gänseleberklößchen (C,G,I) 4,30 &euro; Tomatensüppchen mit Pfeffer und Sahne  
 Rahmsüppchen von der Steckrübe mit Shrimps (A,D,G,I,L) 4,90 &euro; dreierlei hausgemachte Würz-Butter  
 Baguette und Brot (A,G,I) 3,90 &euro;  
 Vinaigrette mit gebackenem Gemüse und luftgetrocknetem Schinken, dazu Baguette (A,C,G,I,L)  
 hausgemachtes würziges Hacksteak mit Fingermörchen in Rahm und Bratkartoffeln (A,C,I,J)  
 besondere Spezialität: Sauerbraten vom Rind in Lebkuchensoße mit Blaukraut und Fränkischen Klößen (1,3,A,G,I,L)  
 &euro; &bdquo;Bauernpfanne&ldquo; paniertes Schweinkotelette mit pikanter Soße, dazu Bratkartoffeln und ein  
 kleiner Salat (1,3,A,C,G,I,J) 12,90 &euro; &bdquo;Cordon bleu&ldquo; vom Schweinerücken mit S  
 gefüllt, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat (1,3,A,C,G,I) 12,90 &euro; gedünstetes Ti  
 Silvanersoße mit Wirsinggemüse und Kartoffeln (A,C,D,G,I) 11,10 &euro; g  
 Steinbeißerfilet an Rahmkraut mit Kürbis, dazu Kartoffeln (A,C,D,G,I,L) 14,80 &euro;  
 buntes Ofengemüse mit Bärlauch-Cashewnuss-Pesto und Rosmarinkartoffeln dazu ein kleiner Salat mit Essig-Öl-  
 Vinaigrette (vegan) (H,I) 8,10 &euro; Blattspinat mit Fetakäse im Kräuterflädle mit Käse überbacken, dazu  
 Salat (A,C,G,I,L) 8,40 &euro; Unsere Dessertempfehlung Vanilleeis mit eingelegten Quitten und Rumrosine  
 Sahne 4,20 &euro;

Windfanggenuss zum Mitnehmen 1 Glas hausgemachtes Zwetschgen - Chutney 4,50 &euro; GRÜNKOHLWOCHE  
 -Grünkohl als Suppe &ndash; Grünkohl-Eintopf mit Kartoffeln und Hülsenfrüchten (1, 3, A, I, J) klein 3,90 &euro;  
 7,80 &euro; - Grünkohl Klassisch - Norddeutscher Grünkohl mit Schweinebauch, Kassler und Schmorwurst, dazu  
 Kräuterkartoffeln (1, 3, A, I, J) 12,80 &euro; - Grünkohl und Geflügel &ndash; geschmorte Barbarie-En  
 Grünkohl und Kartoffelnudeln (1, 3, A, I, J) 13,90 &euro; - Grünkohl und Fisch - gebratenes Lachsforellenfilet  
 warmer Meerrettichbutter dazu Grünkohl und Rosmarinkartoffeln (1, 3, A, D, I, J) 15,90 &euro; Unser Grünkohl wird mi  
 Speck und Schmalz zubereitet. &hellip; und zum Schluss, ganz klassisch ein Doppelkorn, eisgekühlt  
 &euro; \*\*\*\*\* Genuss für zu Hause ein Glas Gänseschmalz, natur ca. 220 ml  
 &euro;

Wir wünschen einen &bdquo;Guten Appetit&ldquo;