

Vorweg & Zwischendurch

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen &
Brotcroutons

€ 5,90 (G,I,L,2,6,16)



Gebratene Garnelen auf

Wakamesalat

mit Chili, Wasabi und Knoblauch

€ 10,90 (A,B,K,J,2,5)

Flammkuchen aus dem Elsass

mit Speck und Zwiebeln

€ 8,90 (A,G,1,2,6,16)

Flammkuchen Lachs

mit Rauchlachs, Kirschtomaten
und Rucola

€ 9,90 (A,G,2,5,7,8,9)

Vorweg einen Aperitiv?

Cinzano Limetto Tonic

€ 5,50

Humus mit gebratener Hähnchebrust

dazu frisches Baguette

€ 11,90 (A)



Humus mit gegrilltem Rumpsteak

dazu frisches Baguette

€ 17,90 (A)



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Servicegeld
Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser
Servicepersonal

Veggie & Salat

Gemischter Salat

€ 5,90 (G,16)



„Weinwirtschaftssalat“

Gartensalate

mit gebratenen Rinderstreifen

oder

mit gebratenen Pilzen und
heimischen Kräutern

€ 12,90



dazu Balsamico- oder Joghurtdressing
(G,16)

Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

€ 14,90 (C,5,11)



Ein Glas Wein dazu?

Lemberger QbA trocken
Wachtstetter / BW

0,1l - € 4,00

0,2l - € 8,00

0,75l - € 27,50

Humus mit Kichererbsen, Olivenöl
und Koriander

dazu frisches Baguette

€ 8,90 (A)



Humus mit orientalischen
Champignon-Ragout

dazu frisches Baguette

€ 10,90 (A)



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Servicegeld
Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser
Servicepersonal

Tagesempfehlung & Saisonal

Tagessuppe

Tagesteller

Tagesdessert

Der Preis von 11,90€ beinhaltet den Hauptgang, kombiniert mit wahlweise einer Vorspeise **oder** Nachspeise, sowie eine 0,375l Flasche Thoreau Wasser.

Pasta mit Kürbis

dazu Rucola, Maronen und Parmesan
€ 13,80 (A,G,16)



Flammkuchen mit Kürbis

dazu Rucola, Maronen und Parmesan
€ 9,90 (A,G,16)



Spareribs

mit Pommes Frites, Coleslawsalat und Barbecuesoße
€ 19,90 (3,G,16)

Pancakes

mit karamellisierten Pflaumen und Vanilleeis
€ 6,90 (G,16)

Klassisch & Regional

Tomatensuppe

mit Crème Fraîche

und frischem Basilikum verfeinert

€ 5,90 (A,C,G,I,16)



Zwiebelrostbraten

an Thymiansauce mit

Zwiebelschmelze, dazu Spätzle und
einem kleinen Blattsalat

€ 21,90 (A,G,I,J,6,10)

Schweineschnitzel „paniert“

mit Pommes Frites, Ketchup,

Mayonnaise und einem kleinen Salat

€ 13,90 (A,C,G,1,5,7,8,9,10)

Hausgemachte Maultaschen

an Zwiebelsauce mit Schwäbischem
Kartoffel-Gurkensalat

€ 12,90 (A,C,G,I,1,2,5,6,8,9)

Ein Glas Wein dazu?

Leiwener Riesling
QbA feinherb J. Rosch

0,1l - € 3,90

0,2l - € 7,80

0,75l - € 27,00

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

auf Kässpätzle mit Pilzrahmsauce

€ 17,90 (A,C,G,I,2,6,)

Veganes Apfel-Streusel-Küchlein

mit Roter Grütze und
Soja-Vanille-Sahne

€ 6,90 (A,H,5,8)



Specials

Pochierte Lachstranche

auf gegrillten

Zucchini und Karotten und

geschmolzenen Kirschtomaten und

Coleslawsalat

€ 16,90 (D,G,16)



Weinwirtschafts Burger

saftiges Rinderhacksteak

mit Tomate, Gurke, Käse und

Burgersauce, dazu Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

€ 16,90 (A,C,G,1,2,7,8,9,10)

Pulled Beef Burger

mit gebratenen Rosmarinspalten

und

Coleslaw Salad

€13,90 (C,G,H,J,7,16)

Variationen vom Schokoladenmousse

mit Früchten garniert

€ 6,90 (G,16)

Öl gefällig?

Unser Rügener Rapsöl

Mitnahmepreis

€ 5,80 pro Flasche