

HEUTE, FREITAG, DER 3. SEPTEMBER IM RENGER-PATZSCH

Fenchelsuppe mit Krebschwänzen	6,50
Gemischter Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern und Croutons	7,50
Blutwurstmaultaschen mit Berglinsen und braunen Zwiebeln	8,50
Angemachter Ziegenkäse mit Apfel-Kürbiskompott und gerösteten Kernen	9,-
Glacierte Kaninchenleber mit Petersilienwurzelsalat	9,50
Gebratene Rotbarbenfilets mit Pimento-Risotto	11,50
*	
Elsässer Sauerkraut mit Schäufele, Eisbein, Kassler und Rauchwurst	15,-
Kaspressknödeln mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Waldegerlinge in Rahm	15,50
Kalbszunge mit frischem Meerrettich, Bouillongemüse und Schwenkkartoffeln	17,-
Gebackenes Schnitzel vom Spanferkel mit Kartoffel-Specksalat und kleinem Beilagensalat	17,50
Ochsenbacken in Rotwein geschmort, Schalotten, glacierte Rübchen und Kartoffelpüree	18,-
Gebratene Perlhuhnbrust mit Steinpilzen, jungem Spinat und Nudelflecken	19,-
Gebratenes Rotbarschfilet in Estragonsauce mit Kartoffel-Gurkengemüse	17,-
*	
Holundersorbet	5,-
Crème Brulée: Gebrannte Vanillecreme	6,50
Schokoladenmousse mit Feigentarte und Feigen-Rotweineis	8,-
Mohnparfait mit marinierten Beeren	7,50
*	
DIE ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	
Tarte flambée à la maison: mit Speck und Zwiebeln	7,50
Tarte flambée gratinée: mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler	8,50
Tarte flambée végétarienne: mit Lauch, Walnüssen und Bleu d' Auvergne	8,-
Tarte au fromage de chevre: mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ziegenkäse und Kümmel	8,50
Tarte flambée aux aubergines: mit Auberginen, Zwiebeln, Rosmarin, Kapern und Schafskäse	9,-
Tarte flambée paysanne: mit Äpfeln, Zwiebeln und Blutwurst	8,50
Tarte flambée aux chanterelles: mit Zwiebeln, Speck, Pfifferlingen und Emmentaler	10,-
Tarte flambée aux pommes: mit Äpfeln, Zimt und Zucker	8,50
Tarte flambée au Calvados: mit Äpfeln, Calvados, Zimt und Zucker	9,50