

HEUTE, MONTAG, DER 6. FEBRUAR IM RENGER-PATZSCH

Selleriesuppe mit Croutons	6,50
Unser Wintersalat mit Navetten, Nüssen und Kernen	8,-
Angemachter Ziegenkäse mit Orangen-Quittenkompott und Feldsalat	9,50
Ochsenschwanzragout mit breiten Nudeln	10,-
Kartoffelrisotto mit gebratenem Wolfsbarsch	11,-
*	
Elsässer Sauerkraut mit Schäufole, Eisbein, Kassler und Rauchwurst	16,-
Gebratene Pilze in Rahm mit Kaspressknödeln und kleinem Gemüse	15,50
Hirschragout in Rotweinsauce, Speckpflaumen, Rübchen und Kartoffelpüree	18,-
Brust und Keule von der Freilandente mit Rosenkohlblättern und Kartoffelplätzchen	20,-
Medaillons aus der Lammkeule mit Thymianschalotten, grünen Bohnen und Gratin	21,-
Zanderfilet mit Fenchel-Spinatgemüse und Schwenkkartoffeln	19,-
*	
Quittensorbet	5,-
Crème Brûlée: Gebrannte Vanillecreme	6,50
Schokoladentarte mit Trauben und Creme-Caramell-Eis	8,-
Käseauswahl	8,50
*	
DIE ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	
Tarte flambée à la maison: mit Speck und Zwiebeln	7,80
Tarte flambée gratinée: mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler	8,80
Tarte flambée végétarienne: mit Lauch, Walnüssen und Bleu d´Auvergne	9,-
Tarte au fromage de chevre: mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ziegenkäse und Kümmel	9,-
Tarte aux aubergines: mit Auberginen, Zwiebeln, Rosmarin, Kapern und Schafskäse	9,50
Tarte flambée paysanne: mit Äpfeln, Zwiebeln und Blutwurst	8,80
Tarte flambée au citrouille: Mit Zwiebeln, Speck, Kürbis, Kürbiskernen und Kernöl	9,50
Tarte flambée aux pommes: mit Äpfeln, Zimt und Zucker	9,-
Tarte flambée au Calvados: mit Äpfeln, Calvados, Zimt und Zucker	9,50

## UNSER MENU

Spanferkelterrine mit Krautsalat  
und Honig-Senfsauce

oder

Frischkäsemaultaschen mit  
Artischockenragout

*0,1l Grauburgunder, Matthias Gaul, Pfalz*

\*\*

Kastanienrisotto mit geröstetem Wintergemüse und  
Rotweinsauce

oder

Gebratenes und Geschmortes vom Kaninchen mit  
Linsen & Spätzle

*0,1l Lemberger, `Maulbronner Eilfingerberg`,  
Herzog von Württemberg*

\*\*

Geeistes Grießflammeri mit  
Pflaumen

\*\*

Menu 28,-  
*Menu mit Wein 36,-*