

Heidschnuckenwochen



Suppe des Monats

Teller

Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen



4,10

Heidschnuckenleber „des Schäfers Leibgericht“

mit gedünsteten Zwiebeln, Bratensauce,

Heidekartoffeln und Salatteller der Saison

Liver from the moorland sheep, with onions, gravy, boiled potatoes and salad

14,20



Heidschnuckenbraten aus der Keule

mit Bratensauce, grünen Bohnen und wahlweise Heidekartoffeln

oder Kartoffelkroketten, Preiselbeerbirne

leg of moorland sheep with gravy, green beans and boiled potatoes or croquettes,
and pear with cranberry sauce

19,90

Wilhelms Empfehlung

Kleine Heidschnuckenbratwurst an Weinkraut mit Kartoffelstampf

10,90

Weitere Heidschnuckengerichte sind auf der Seite „Regionaler Genuss“

Dessert des Monats

Panna Cotta mit „Blaubeersalat“

3,20

Unsere Weinempfehlung:

0,2l Merlot von Frey

trocken, fruchtig,

Rheinhessen

5,20