

Winzerkarte

<i>Cremiges Kartoffelsüppchen</i> von hessischen Kartoffeln mit frischem Majoran, Speck und saurer Sahne als Suppenportion	5,50 €
als Hauptgang	8,50 €
<i>„Lorcher Winzervesper“</i> Spundekäs, hausgemachtes Schmalzfleisch von der Ente, Paprikawurst, Schinkenspeck, geräucherter Blutwurst, Leberwurst, Presskopf und Gouda natürlich mit Brot vom Lorcher Bäcker und Meersalzbutter	9,80 €
<i>„Dreierlei vom Handkäs“</i> in Riesling mariniert mit gebratenen Apfelscheiben, klassisch und mediterran eingelegt, dazu gibt es frisches Bauernbrot und Meersalzbutter	8,50 €
<i>Kräuterbutter, Spundekäs und hausgemachter Kochkäse,</i> mit leckerem Anisbrot	7,90 €
<i>Blattsalate in feinem Birnenessig</i> Brüstchen von der Maispoularde auf der Haut gebraten Brot vom Lorcher Bäcker und Meersalzbutter	12,80 €
<i>„Himmel und Erde“</i> leckeres Sahnepüree, frisch zubereitet mit gebackener Blutwurst, gebackenen Apfelscheiben und reichlich Röstzwiebeln	10,50 €
<i>Rheingauer gefüllte Kartoffelknödel,</i> Sauerkraut und leckere Specksauce	12,50 €
<i>„Zweierlei von der Bratwurst“</i> Rotwein und Rieslingbratwurst vom Metzger Perabo auf Sauerkraut mit frischen Kartoffelpüree	12,50 €
<i>„Saumagen“</i> in Riesling geschmort, Bratkartoffeln und Salatbouquet	12,50 €
<i>„Hilchenpfanne“</i> Medaillons vom Rind, Schwein und von der Pute mit gebratenen Champignons, Rahmsauce, hausgemachten Knöpfle und Bouquet von frischem Gemüse	19,80 €
<i>Wispertäler Apfelküchle</i> mit warmer Vanillesauce	5,50 €

Da lacht der Gaumen

Terrine vom Husumer Salzwiesenlamm, Bohnen und Walnüssen
mit warmen Konfit von seiner Leber

als Vorspeise 9,90 €

als Hauptgang 14,90 €

Sülze vom Tafelspitz

Quitten – Pfeffergelee

Feldsalat mit Apfel – Walnussvinaigrette

als Vorspeise 9,90 €

als Hauptgang 14,90 €

Essenz von der Tomate mit Parmesannocken 7,50 €

Zarte Locher Lachsklößchen auf Rieslingschaum 16,50 €

Butterkartoffeln mit frischem Kerbel

Bouquet von frischem Gemüse

Filet von Skrei (Winterkabeljau) mit Wirsingmus gefüllt 21,50 €

Schaum von roten Rüben

hausgemachte Nudeln

Bouquet von frischem Gemüse

Coq au Vin von der Maispoularde 14,50 €

Perlzwiebeln und Speck

Rotweinjus

Butterkartoffeln

Bouquet von frischem Gemüse

Rotweingeschmortes Bäckchen vom 16,50 €

Irishen Weideochsen

Kartoffel – Selleriestampf

Bouquet von frischem Gemüse

Zartes Entrecote vom Neuseeländischen Weideochsen 19,80 €

im Senf – Zwiebelmantel

Bratkartoffeln

Bouquet von frischem Gemüse

Dessert

<i>Terrine von dunkler belgischer Schokolade</i> auf Walnussbisquit	7,50 €
<i>Creme von Lorcher Riesling</i> und Limette im Bisquitmantel	6,80 €
<i>Walnuss - Karamelltarte</i>	5,50 €

Käse

Wählen Sie von unserer reichhaltigen Käseauswahl

<i>Kleine Portion</i>	4,80 €
<i>Große Portion</i>	7,60 €

Kuchen

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnde Kuchenauswahl, natürlich von uns hausgebacken.

Haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten?
Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.
Auf Wunsch bereiten wir viele unserer Speisen Gluten
und Laktosefrei zu.

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld