

Empfehlungen

Aperitifempfehlungen

Winter-Lillet Lillet Birne Zimt Zitrone	8
LETls Picon Bierè Picon Kräusen Zimt	6
Passionsfrucht Spritz Passionsfrucht Vanille Sekt	8
alkoholfreier Aperitif Manufaktur Jörg Geiger	6

Weinempfehlungen 0,2 l

Grauburgunder Schaurer Insheim	7
Riesling Dr. Wehrheim Birkweiler	7
Cabernet Sauvignon - Rotwein Schaurer Insheim	7
Meldor Tempranillo Bodegas Terminus Rioja	9

Vorspeisen / Salate

Feldsalat vom Bauer Leicht Kartoffeldressing Speck Kracherle	9
Blattsalate Feigen Serranoschinken Parmesan Croutons	14
Marinierte Rote Bete Kürbiskernöl Ziegenkäse Romanasalat	15

Fisch

Pasta mit Flusskrebsen Tagliatelle Krustentiersahne Tomaten Knoblauch Lauch Parmesan	24
--	----

Fleisch

Geschmorte Rinderschulter Eierknöpfe Bundkarotte wilder Brokkoli	29
Schweinefilet mit Pfefferrahm Grünen Bohnen Kartoffelrösti	18,50
Wildgulasch Kartoffelknödel Wurzelgemüse Preiselbeeren	26
Supreme vom „Grabener“ Gockel Bauernhof Melder Ofenkartoffel mit Sauerrahm gebratenes Gemüse Rahmjus	24

Dessert

Topfenknödel Zwetschge Vanilleeis	10
---	----

Räuberteller + 1,50€

Verpackung +0,50€

Sprechen Sie uns gerne auf eine vegetarische/vegane Alternative an. Bei Allergien steht Ihnen unsere Allergenkarte zur Verfügung.

Preise sind in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.

KLASSIKER

Vorspeisen

Beilagensalat	5,5
Carpaccio vom Rind Ruccola Parmesan	18
Tatar vom Rind Avocado Kirschtomaten Röstbrot	19
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch Wasabigurken Rettich Ponzu	20
Gebackene Aubergine Sesamcreme Salatherzen Granatapfel	16
Rinderkraftbrühe Gemüse Flädle	13
LETls Bouillabaise Garnele Jakobsmuschel Fischfilets Fenchel	16

Fisch

Zanderfilet Grenobler Art Fregola Sarda Kapern Zitrone Petersilie	29
Gebackener Kabeljau Remoulade Kartoffelsalat	20
Filet vom Loup de Mer Ratatouille Pesto Röstkartoffeln	29

Vegetarisch

Kartoffelrösti Gebratenes Gemüse Kräuterquark	18,50
Pilz-Ravioli Champignons Erbsen Parmesan	19

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Sherryrahm Champignons Spätzle vom Brett	23,50
Badisches Schäufele Sauerkraut Kartoffelstampf	18,50
Rumpsteak vom Rind Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gebratenes Gemüse Pfeffersoße oder Kräuterbutter	29
Schnitzel Wiener Art Pommes	14,50
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat	28

Für unsere kleinen LETler

Schnitzel mit Pommes	10
Spätzle mit Soße	7
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	11

Dessert

Creme Brûlée	9
Espresso Gourmandise Espresso kleine Leckereien	9
Eis & Sorbet (Kugel) Schokolade, Vanille, Nuss Erdbeere	3

Räuberteller + 1,50€

Verpackung +0,50€

Sprechen Sie uns gerne auf eine vegetarische/vegane Alternative an. Bei Allergien steht Ihnen unsere Allergenkarte zur Verfügung.

Preise sind in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.