Ned emmer's Gleiche

die Speisen dieser Seite können bestellt werden von
***11:30 - 14:00** Uhr und **17:30 – 21:30** Uhr*

Wein des Monats
Schwaigerner Edition Turm „Trollinger Rosé
Lachsfarben, fruchtig, Himbeer- und Süßkirschen-Aromen
Frisch und aromatisch, weich
Erz.abf. Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern *0,25 l 6,60*
1,0 l 26,00

Vorspeise:	*Feldsalat mit Speckkracherle Balsamico-Dressing und Speckluft*	*10,80*	
	Focaccia mit geschmortem Kürbis Ziegenfrischkäse und Wildkräutersalat	*12,80*	
Tagessuppe:	*Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen*	*8,20*	

kleine Portion

Hauptgänge:

Schweinerückensteak „Holzfäller Art“ (mit Speck, Zwiebeln und Champignons) Bratkartoffeln und Bohnen	*22,80*	*18,30*
Putensteak auf Kürbisnudeln	*23,80*	*18,80*
Hirschrückenfilet mit Schwarzwaldpilzen mit handgeschabten Spätzlen	*30,80*	
Barberie-Entenbrust auf Kürbispüree dazu Kartoffeltaler	*30,80*	

Hauptgerichte vom BIG GREEN EGG

NEG´s hausgemachtes Pulled Pork mit Krautsalat und Pommes frites dazu Maisbrot	*18,20*

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Gnocchi auf geschmortem Kürbis mit Pak Choi und Kirschtomaten	*18,80*	*14,80*
Kürbis-Risotto mit geschmortem Ofenkürbis	*18,80*	*14,80*

Fischgerichte:

Forellenfilet auf Kürbisgnocchi mit Pak Choi und Kirschtomaten	*26,80*	
Norwegischer Fjord-Lachs unter der Kürbiskruste auf Pak Choi mit Basmatireis	*28,80*	