

**Grillen am Neckar jeden Sonntag ab 18.00Uhr**  
 Es erwartet Sie ein reichhaltiges Barbecuebuffet von Fisch,  
 Fleisch & Geflügel und dazu passenden Beilagen und Dips.  
 Sie können soviel essen wie Sie möchten für nur 16 € pro Person.  
 - *Nur bei schönem Wetter!* -

## Wochenendkarte

### Empfehlung des Hauses von 11:30 bis 22:00 Uhr

<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Parmaschinkenstreifen und Pistazien * * *	5,80 €
<b>Obazda mit roten Zwiebeln</b> dazu Bauernbrot, frische Landbutter und Salatgarnitur * * *	7,50 €
<b>Gebratene Maultaschen</b> mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur * * *	8,30 €
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b> mit Pfifferlingssauce und Gartenkräutern * * *	8,90 €
<b>Spaghettisalat mit gebratene Gambas in Zitronen Vinaigrette</b> dazu Kirschtomate, rote Zwiebeln und frischem Basilikum * * *	11,30 €
<b>Gegrillter Saumagen</b> ( von der Hausmetzgerei Hambel, Wachenheim ) dazu Champagnerkraut, an mit Trüffelöl verfeinertes Kartoffelpüree * * *	9,80 €
<b>Leberknödel</b> ( von der Hausmetzgerei Hambel, Wachenheim ) dazu Champagnerkraut, an mit Trüffelöl verfeinertes Kartoffelpüree * * *	9,80 €
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfifferlingsauce</b> mit Butterspätzle und Paprikagemüse * * *	14,30 €
<b>Rinderhüftsteak an Pfifferling Sauce</b> mit Kräuterspätzle und ZucchiniGemüse * * *	16,30 €
<b>Lammrückenranchen rosa gebraten</b> an Dijon- Senfsauce dazu Kartoffelplätzchen und Speckbohnen * * *	18,90 €
<b>Steinbeißerfilet an Zitronesauce</b> dazu in Butter geschwenkten neue Kartoffeln und Blattspinat	16,30 €
<b><u>Dessert</u></b>	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> dazu frische Erdbeeren und Minze	6,90 €

### Weinempfehlung

#### Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim/Pfalz

##### Weißwein

<b>2009 Riesling Kabinett trocken</b>	0,25l	5,20 €
<b>2009 Grauburgunder Kabinett trocken</b>	0,25l	5,20 €

##### Rotwein

<b>2007 Spätburgunder trocken, im Holzfass gereift</b>	0,25l	5,90 €
--	-------	--------

