

# Köstliche Innereien

## HIMMEL & ERDE

gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln,  
glacierte Äpfel  
Kartoffelpüree € 15,50

## GEBACKENER KALBSKOPF

knusprig gebacken  
Remouladensauce  
Kartoffel-Radieschensalat € 15,00

## ENTENLEBER

dreierlei Pfeffersauce  
glacierte Birnen, Selleriecreme  
Kartoffel-Mandelbällchen € 18,00

## KALBSHERZ & KALBSNIERE

in grober Senfsauce, Schalotten,  
Spitzkohl, Schupfnudeln € 17,00

## OCHSENBACKERL RAGOUT

Fränkische Spätburgundersauce  
zweierlei Schwarzwurzeln  
Topfenspätzle € 18,00

## LAMMBRIES

in Thymianjus  
buntes Bohnennest, confierte Tomaten  
cremige Mascarponepolenta € 26,50

2012 FRANKREICH

### CHOPE LE COQ

WEINGUT  
COMTE DE THUN  
Weinregion Gaillac  
Traumhaftes Cuvée  
der Rebsorten  
Syrah, Merlot  
Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon

Die köstlichste Wahl  
zu unseren  
Innereienspezialitäten

Trocken

1/4: € 7,70

3/4: € 23,10

