

# GASTHAUS ZUM WILDEN ESEL



....unsere kleinen Eseleien

...und wenn Sie mal etwas Essen möchten was nicht auf der Karte steht, einfach fragen

## *Suppen...*

Tomatencremesüppchen mit geröstetem Zimtbrotwürfel	4,80
Elsässer Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,80
Omas Rindfleischsuppe mit Eierschwämmchen	5,50

## *Vorspeisen... oder auch so halt*

...zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette

Feldsalat mit Speck und Croutons angemacht mit Balsamico	7,50
Salatteller Esel mit gebratenen Garnelen, Grissini mit Seranoschinken und mit Honig gerösteten Pinienkernen	13,50
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Senf- Dillsauce	12,50
Kleiner Salat	4,00

## *Damals*

Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Stangenweißbrot	10,50
Königinpastetchen mit Kalbfleisch- Ragout fin	9,50

## *Kleine Gerichte...*

Spitzbuwe mit Specksauce	9,80
Salatteller mit gebratener Putenbrust und Baguette	10,50
Gekochte Eier mit Oberräder Grüner Sauce und Kartoffeln	9,80
Mittelgrobe Bratwurst mit Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	7,90
Tafelspitzterrinen mit Oberräder Grüner Sauce und Bratkartoffeln	9,50

## *Die, die noch Groß wern wolle*

Kleines Schnitzel mit Pommes	5,50
Spätzle mit Soße	3,00
Nürnberger Bratwürstchen mit Pommes Frites	4,50
Pommes Frites rot/ weiß	3,00

## *Hauptgerichte...*

Hackbraten mit Röstzwiebeln, Sauerrahm und Bratkartoffeln und Salat	8,50
Gebackene Blutwurst auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelstampf	11,50
Gebratene Kalbsleber mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln dazu Kartoffelstampf und Salat	16,80
Unsern Eselsburger aber vom Rind mit Käse und Pommes frites	9,80
Limburger Edelsäcker ( Schweinerückensteak gefüllt mit Sauerkraut, Schinkenwürfel und Senf ) dazu Bratkartoffeln und Salat	13,50
Schweinelendchen an Champignonrahm dazu Spätzle und Salat	16,50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat ( das muss auf der Karte sein )	9,80
Rumpsteak mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat	16,50
Pouardenbrüstchen mit Kräuter- Pinienkruste an Burgunderjus dazu Schupfnudeln und Salat	14,50
Rinderfilet mit Schalotten und Gorgonzola überbacken dazu Herzoginkartoffeln und Salat	26,50
Kalbsrahmgoulasch mit hausgemachten Spätzle und Salat	14,50
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut an Äbbelwoisauce und Kartoffelstücker	17,50

## *Die , die kein Fleisch esse wolle...*

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Senf- Dillsauce	12,50
Käsespätzle mit Bergkäse überbacken	8,80
Gemüse Maultaschen mit geschmelzte Zwiebeln	8,80
Gekochte Eier mit Oberräder Grüner Sauce und Kartoffeln	9,80

## *Dessert...*

Schokoladenmousse von der Callebautschokolade	6,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Rum- Rosineneis	7,00
Milchreis mit warmen Zimtkirschen	6,50
Dessertvariation zum Wilden Esel	7,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50

## *Käse...*

Schneegestöber mit Bauernbrot	6,50
Gebackener Handkäse mit Preiselbeerconfit	6,50