

Gruppenkarte und
 Speisekarte für besondere Wallfahrtstage



Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuterdip
 und gebratenen Geflügelbruststreifen ^{1,8} € 12,50

Gebackenes Seelachsfilet mit Soße Remoulade^{1,3,8,10}
 Salzkartoffeln und Beilagensalat € 13,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzsoße
 Pommes Frites und Salatteller ^{1,3,8} € 14,00

Rheingauer Wildbratwürste auf Rahmsauerkraut
 Rieslingsenf und Rosmarinkartoffeln ^{7,8,9} € 16,00

Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalaten der Saison € 11,50

vegetarisch:

Spinat-Ricottaknödel auf Ratatouillegemüse^{1,3,8} € 12,50

Kaffeetafel ab 20 Person nach Vorbestellung:

Kaffee satt + drei verschiedene Kuchenstückchen
 auf Tischen fertig eingedeckt ^{1,3,8} € 9,00



Getränke:

Fachinger Mineralwasser 0,25 l € 2,70
 Coca Cola 0,3 l € 3,20
 Mezzo Mix „Spezi“ 0,3 l € 3,20
 Veltins Pils vom Fass 0,3 l € 3,80

Apfelsaftschorle 0,3 l € 3,50
 Traubensaftschorle, rot 0,3 l € 3,50
 Weinschorle 0,4 l € 6,50

Rheingauer Riesling Qualitätswein

trocken 0,2 l € 5,50
 halbtrocken 0,2 l € 5,50
 mild 0,2 l € 5,50

Rheingauer Rotwein Qualitätswein

trocken 0,2 l € 6,00
 Weißherbst halbtrocken 0,2 l € 6,00

1 GLUTEN
 2 KREBSTIERE
 3 EIER
 4 FISCH
 5 ERDNÜSSE

6 SOJA
 7 SCHALENFRÜCHTE
 8 LACTOSE/MILCH
 9 SELLERIE
 10 SENF

11 SESAM
 12 LUPINE
 13 WEICHTIERE
 14 SCHWEFELDIOXID
 15 GESCHMACKSVERSTÄRKER

16 ANTIOXIDATIONSMITTEL
 17 PHOSPHAT
 18 FARBSTOFF
 19 SÜßUNGSMITTEL
 20 KONSERVIERUNGSMITTEL