

# Reimanns Eck

## Mittagstisch von 12:00 – 15:00

<b>Bouef Stroganoff</b> 52,54,56,57,59,60,61,64,66,69,70,71 mit Butterspätzle	12,90
<b>Gaues Röstbrot mit Ziegenkäse und Ofentomaten</b> 52,54,59,60,66,69,70,71	9.50
<b>Hühnerfrikassee</b> 52,54,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit Reis	10.90
<b>Labskaus</b> 2a,52,54,55,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit Spiegelei & Sahnepürree	9.90

## Abendkarte ab 17:30

<b>Kürbissuppe</b> 52,54,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit gerösteten Kürbiskernen	5,50
<b>Maultaschen</b> 52,54,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit Kürbissauce & Champignons	13.50
<b>Gebratenes Wallerfilet</b> 52,54,55,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit Rahmspinat & Kartoffeln-Majoran-Dressing	16.50
<b>Backhendl</b> 52,54,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit Kartoffel-Gurken-Salat & Brezel	15.90
<b>Gesottener Rindertafelspitz</b> 52,54,56,57,59,60,64,66,69,70,71 mit Meerrettichsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	16.50
<b>Weißwürste</b> 52,54,56,57,59,60,64,66,69,70,71,2a mit Kopfsalat & Brezel	10,90

## Weinempfehlung

<b>Doriac Rosé 2019 trocken</b> Weingut Les Embruns, Südfrankreich	<b>0,75l</b>	19.00
<b>Rivaner QbA 2019 trocken</b> Weingut Schmitges, Mosel	<b>0,75l</b>	19.00
<b>Matura Rotwein QbA 2016 trocken</b> Weingut Studier, Pfalz	<b>0,25l</b>	6.90