



Kulinarischer Herbst

Cremesuppe von Rote Beete mit Meerrettich	€ 6,00
Ofenfrischer Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Lauchzwiebel	€ 12,90
Meerrettich-Schnitzel vom Schweinerücken Blumenkohlsalat, Kartoffelecken	€ 17,90
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce Blattspinat, Petersilienkartoffeln	€ 18,90
Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettich-Kartoffelstampf feiner Gurkensalat	€ 19,90
Kürbis-Mandelküchlein und zarte Apfelspalten hausgemachtes „Kren“-Karamelleis	€ 7,50

Unsere Empfehlung:

fruchtiger Federweisser

Pfalz

0,20 l

€ 3,50

Rölpings
RESTAURANT

