

Tageskarte

Donnerstag, 22. August 2019

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Burrata mit Tomaten-Rucolasalat, dazu Baguette 9,80

Aus dem Suppentopf:

Blumenkohlrahmsuppe mit gegrillter Garnele 6,90

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten mit Kartoffelknödeln 13,90

und Speckkrautsalat kleine Portion 11,50

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 15,90

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 12,50

Gröstl von der Ente mit Speck, Zwiebeln,
Egerlingen, Majoran, Jus, Spiegelei,
Ismaninger Kartoffeln und kleinem Gärtnersalat 15,50

Gegrillte Kalbsleberscheiben „Berliner Art“
mit Apfelradl, Grillspeck, Röstzwiebeln,
Rotweinjus und Kartoffel-Selleriepüree 16,90

Gefüllte Rondini (Zucchini) mit Hackfleischfüllung
in pikanter Tomatensoße geschmort, dazu Butterreis 11,30

Gekochtes Ochsenfleisch in Meerrettichsoße
mit Speckbohnenröllchen und Kartoffel-Selleriepüree 15,80

Gegrillte Kalbslende auf Schwammerlrahmssoße
mit Preiselbeeren und Butterspätzle 18,90

Entenbrust sous-vide gegart mit Orangenjus,
rosa Pfefferkörnern, Mandelbroccoli und Kartoffelrösti 21,50

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet „Finkenwerder Art“
mit Zwiebel-Speckschmelze, Kartoffel-Selleriepüree
und Salatschüsserl 19,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurke
und Zwiebeln in Sauerrahmssoße mit Petersilienkartoffeln 12,70

Vollwert:

In Salbeibutter gebratene Kaspressknödel
mit frisch geriebenem Parmesan und Rucolasalat 13,50

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersalat 6,50

Vanilleparfait mit glacierten Amarena-Kirschen und Schlagsahne 7,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Seidl und Mitarbeiter