

Tageskarte

Freitag, 17. Januar 2020

Euro

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tatar vom Simmentaler Ochsenfilet
mit Rucola-Kirschtomatensalat und Baguette 14,50

Aus dem Suppentopf

Butternutkürbissuppe mit Raz el Hanout und gegrillter Garnele 7,50
ohne Garnele 5,20

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 vom Münchner Spanferkelbraten mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Speck und Spiegelei, Bratensoße und kleinem Gärtnersalat 14,50

Gekochtes Bürgermeisterstück vom bayrischen Fleckvieh
mit geriebenem Meerrettich, rahmigem Wirsinggemüse
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 16,90

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Grillspeck,
Apfelradl und Röstzwiebeln auf Kartoffelstampf 16,90

Gegrillte Medaillons von Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet
auf Kräutersahne gebratenen Tomatengnocchi,
mit geriebenem Parmesan und Rucolasalat 17,60

Wild aus der Region:

Gegrillter Hirschrollbraten mit Kräuterfarce
in Rotweinssoße, gebratenen Champignons, Preiselbeeren,
Blaukraut und Semmelknödeln 16,80

Fisch:

Gebackenes Seelachsfilet
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 12,60

Gebratenes Zanderfilet
auf Kräutersahne mit Gemüse vom Markt und Butterreis 19,50

Vollwert:

Tomatengnocchi mit Ratatouille-Gemüse und Parmesan 12,50

Dessert:

Cranberry-Tiramisu im Weckglas 6,50

Lauwarmer Schokokuchen mit Pistazieneis 9,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein schönes Wochenende
Familie Seidl und Mitarbeiter