



Dienstag, 22. August 2017

Franziskaner Kellerbier 0,5 l € 4,80

Lillet Wild Berry 0,2l € 6,90

<i>Bayerische FESTTAGSSUPPE mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Markklößchen, serviert mit frischem Schnittlauch</i>	<i>6,90</i>
<i>Sautierte Kräuterpfefferlinge & Coppaschinken auf sommerlichen MARKT-SALATEN in Sherrydressing mit gerösteten Cashewnüssen, Johannisbeeren, Strauchtomaten und ofenfrischem Baguette</i>	<i>16,90</i>
<i>Hühnerbrüstchen "PIRI PIRI" (scharf) auf Glasnudelsalat in Curry-Honigdressing mit gerösteten Erdnüssen, gebackenen Feigen, Kokosflocken und frischem Koriander, dazu Knoblauchbaguette</i>	<i>15,90</i>
<i>CARPACCIO – dünne Scheiben von der Anguslende in gestoßenem Pfeffer mit Olivenöl, gehobeltem Parmesan und sautierten Steinpilzen, serviert mit geröstetem Walnussbrot</i>	<i>15,90</i>
<i>Wolfsbarsch in Zitronenpfeffer gebraten auf TAGLIATELLE in Hummersauce mit Pinienkernen, glasiertem Pernodfenchel, Okraschoten und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat</i>	<i>17,90</i>
<i>RAHMSCHWAMMERL von Pfifferlingen, Egerlingen & Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit Semmelknödel und gemischtem Sommersalat</i>	<i>16,90</i>
<i>Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphatorbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat</i>	<i>16,90</i>
<i>PILZGRÖSTL -St. Emmeram- von Pfifferlingen & Steinpilzen mit Schalotten, frischen Kräutern, sommerlichem Gemüsebouquet und Spiegelei, serviert mit gerösteten Breznknödel und Kürbisconfit</i>	<i>18,90</i>
<i>PERLUHNBRÜSTCHEN in Rosmarinhonig und gestoßenem Pfeffer gebraten auf getrüffeltem Steinpilzrisotto mit Speckpflaumen, glasierten Ladyfingers und Auberginenmousse, dazu Mangochutney</i>	<i>25,90</i>
<i>RINDERLENDENSTEAK -Strindberg- in der Zwiebelkruste gebraten mit sautierten Pfifferlingen & Steinpilzen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>28,90</i>
<i>GARNELENCURRY mit Chili, Ingwer und frischem Koriander in grüner Kokosmilchsauce, serviert mit glasierten Okraschoten, gebackenem Sesamgemüse, Jasmin-Duftreis und Krupuk</i>	<i>23,90</i>
<i>Geeistes WALDBEERPARFAIT mit gebackenen Ribisel, Joghurt-Honigsauce, Orangen-Ingwerconfit und frischer Minze</i>	<i>9,90</i>

Guten Appetit!!

