



Sonntag, 17. Juni 2018

Unsere Weißweinempfehlung:  
Feder Stahl – Cuvee Sommer 2017, Franken

0,21 € 5,90

<b>SPARGELECREMESUPPE</b> mit Grönlandshrimps, gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern, dazu Baguette	6,90
<i>Sautierte Pfifferlinge &amp; Parmaschinken auf knackigen <b>SOMMERSALATEN</b> in Cassisdressing mit gerösteten Cashewnüssen, frischen Herzkirschen und Strauchtomaten, dazu Stangenweißbrot</i>	16,90
<i>Gebackener Stangenspargel auf bunten <b>MARKTSALATEN</b> in Limonen-Honigdressing mit gerösteten, Artischocken, Staruchtomaten und Oliven, serviert mit ofenfrischem Baguette</i>	15,90
<i>Sankt Emmerams <b>KALBFLEISCHPFLANZERL</b> an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	13,90
<i>Lachsfilet &amp; Riesengarnelen in Thymianbutter gebraten auf <b>FETTUCINE</b> in Hummersauce mit glasierterem Honigfenchel, Okraschoten und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan</i>	17,90
<i>RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen, Pfifferlingen &amp; Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Gartenkräutern, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Sommersalat</i>	15,90
<i>Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> auf kräftiger Triumphator-Biersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat</i>	16,90
<i>Portion frisch gestochener <b>STANGENSPARGEEL</b> aus Bayerischem Anbaugebiet mit gekräuterten Minikartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Fassbutter, dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel</i>	18,90
<i>Zanderfilet</i>	9,90
<i>Wacholderschinken</i>	9,90
<i>Wacholderschinken</i>	7,90
<i>ROTES CURRY vom Hühnerbrüstchen mit Chili, Ingwer und frischem Koriander in Kokosmilchsauce mit glasierten Ladyfingers, gebackenem Sesamgemüse und Kurkuma-Duftreis</i>	18,90
<i>ANGUSLENDENSTEAK mit sautierten Steinpilzen auf gepfeffter Whiskysauce mit kalifornischen Speckpflaumen, Bohnenbündchen und glasierterem Marktgemüse, dazu Süßkartoffelkrapfen</i>	29,90
<i>WOLFSBARSCH- &amp; ROTES MEERBARBENFILET in Zitronenpfeffer gebraten auf Pfifferlingsrisotto mit Rucola und Oliven, serviert mit glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Broccoliröschen</i>	23,90
<i>Geeistes KOKOS-HONIGPARFAIT mit in Grand Manier marinierten Erdbeeren, gebackenen Feigen und frischer Minze</i>	9,90

*Guten Appetit!!*

