



Samstag, 18. August 2018

Unsere Weißweinempfehlung:  
Feder Stahl – Cuvee Sommer 2017, Franken

0,2l € 5,90

<b>SORBETVARIATION</b> von Blutorangen- und grünem Apfelsorbet mit Aperol-Spritz und frischer Minze	7,30
<b>TOMATEN-INGWERSÜPPCHEN</b> mit Honig, gerösteten Pinienkernen und Rucola, dazu ofenfrisches Baguette	6,90
Frische Pfifferlinge in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf sommerlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Cassisdressing mit Johannisbeeren, gerösteten Cashewnüssen und Kirschtomaten, dazu Stangenweißbrot	15,90
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Buttermilch-Sherrydressing mit gerösteten Erdnüssen, Kalamata Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken, dazu Olivenbrot	16,90
<b>MATJESFILET</b> „Hausfrauen Art“ auf Sauerrahmsauce mit frischem Dill, roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurken an Feldsalatbouquet, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln	14,90
<b>PANZEROTTI</b> mit Ricottafüllung auf Tomaten-Salbeisauce mit glasiertem Honigfenchel, Zucchini vom Grill und Ratatouille Gemüse, serviert mit gehobeltem Parmesan	14,90
Zanderfilet in Limonenbutter gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Hummersauce mit glasiertem Okraschoten, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, serviert mit kleinem Rucolasalat	17,90
<b>RAHMSCHWAMMERL</b> von Egerlingen, Pfifferlingen & Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Gartenkräutern, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Sommersalat	15,90
Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> auf kräftiger Triumphator Biersauce mit gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	16,90
<b>SATAYSPIESSCHEN</b> von der Hühnerbrust auf gebratenem Gemüse-Rosinen- reis, serviert mit glasierten Ladyfingers, gebackenem Sesamgemüse und Erdnussauce, dazu fruchtiges Mangochutney	18,90
Saltimbocca vom <b>SCHWEINEFILET</b> in Parmaschinken und Salbei gebraten auf Tomatenrisotto mit Rucola, Kalamata Oliven und Artischocken, serviert mit gebackenem Chicoree und glasiertem Honigfenchel	23,90
<b>RINDERLENDENSTEAK</b> -Strindberg- in der Zwiebelkruste gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln	28,90
Fangfrische <b>BACHFORELLE</b> mit Rucolafüllung in Zitronen-Mandelbutter gebraten mit glasierten Kirschtomaten, frischem Blattspinat und Broccoliröschen, dazu Schnittlauchkartoffeln	23,90
Hausgemachtes <b>WALDBEERPARFAIT</b> mit Joghurt-Honigsauce, gebackenen Ribiserl und frischer Zitronenmelisse	9,90

**Guten Appetit!!**

