



Sonntag, 16. Juni 2019

Weinempfehlung:

Feder Stahl, Sommer Cuwée, Franken 2018 0,2 l 6,-- / 0,75l 18,--

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.

<i>HUMMERCREMESUPPE mit gebratener Riesengarnele, gerösteten Pinienkernen und gerösteten Knoblauchbaguette</i>	8,90
<i>Frische Pfifferlinge in Oregano-Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Buttermilch-Honigdressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Herzkirschen und Artischocken, dazu Baguette</i>	17,90
<i>„CARPACCIO von der Anguslende in gestoßenem Bergpfeffer mit gebratenen Pfifferlingen, gebackenen Kapernäpfeln und weißer Trüffelsauce an Rucolasträußchen, dazu geröstetes Olivenbrot</i>	21,90
<i>Sankt Emmerams KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	15,90
<i>TAGLIATELLE mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen in Gorgonzolasauce, serviert mit glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und kleinem Rucolasalat</i>	17,90
<i>RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen und Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem gemischten Sommersalat</i>	17,90
<i>Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphator-Biersauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat</i>	18,90
<i>Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL aus Bayerischem Anbaugebiet mit zerlassener Fassbutter oder Sauce Hollandaise, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln</i>	16,90
<i>dazu empfehlen wir: Wiener Schnitzel</i>	11,90
<i>Zanderfilet</i>	10,90
<i>Wacholderschinken</i>	8,90
<i>Gedünstetes PERLHUHNBRÜSTCHEN aus dem Limettensud auf Spargelrisotto mit sautierten Pfifferlingen, kalifornischen Speckpflaumen und Zucchini vom Grill, serviert mit Tomaten-Rosmarinconfit</i>	25,90
<i>ANGUSLENDENSTEAK -Strindberg- in der Zwiebelkruste gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, gebackenem Sesamspargel und Kartoffelplätzchen</i>	32,90
<i>Mediterranes WOLFSBARSCHFILET mit Kalamata Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten in Pergamentpapier geschmort, serviert mit Zitronenbutter, Pernodfenchel und Rosmarinkartoffeln</i>	24,90
<i>Geeistes KOKOSPARFAIT auf Erdbeerr-Rhabarberagout mit kanadischen Ahornsirup und Zitronenmelisse</i>	11,90

Guten Appetit!!

