



Montag, 17. Juni 2019

Weinempfehlung:

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

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.

<i>SORBET</i> von Erdbeeren und Limetten mit Aperol Spritz und frischer Minze	6,90
<i>HUMMERCREMESUPPE</i> mit gebratener Riesengarnele, gerösteten Pinienkernen und Knoblauchbaguette	8,90
Frische Pfifferlinge in Oregano-Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Buttermilch-Honigdressing mit gerösteten Sonnen- blumenkernen, Herzkirschen und Artischocken, dazu Baguette	17,90
Gebratenes Zanderfilet auf FELD- & RUCOLASALAT in Balsamico- dressing mit Kalamata-Oliven, Artischockenherzen, gerösteten Cashewnüssen und ofenfrischem Baguette	17,90
CARPACCIO von der Anguslende in gestoßenem Bergpfeffer mit gebratenen Pfifferlingen, gebackenen Kapernäpfeln und weißer Trüffelsauce an Rucolasträußchen, dazu geröstetes Olivenbrot	18,90
TAGLIATELLE mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen in Gorgonzolasauce, serviert mit glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und kleinem Rucolasalat	17,90
RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen und Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmel- knödel und kleinem gemischten Sommersalat	17,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphator- Biersauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
Gedünstetes PERLHUHNBRÜSTCHEN aus dem Limettensud auf Spargelrisotto mit sautierten Pfifferlingen, kalifornischen Speckpflaumen und Zucchini vom Grill, serviert mit Tomaten-Rosmarinconfit	25,90
ANGUSLENDENSTEAK "Strindberg" in der Zwiebelkruste gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, gebackenem Sesamspargel und Kartoffelplätzchen	32,90
Mediterranes WOLFSBARSCHFILET mit Kalamata-Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten in Pergamentpapier geschmort, serviert mit Zitronenbutter, Pernodfenchel und Rosmarinkartoffeln	24,90
Geeistes KOKOSPARFAIT auf Erdbeer-Rhabarberragout mit Kanadischem Ahornsirup und Zitronenmelisse	11,90

Guten Appetit!!

