



Dienstag, 18. Juni 2019

Weinempfehlung:

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

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.

SORBET von Erdbeeren und Limetten mit Aperol Spritz und frischer Minze	6,90
HUMMERCREMESUPPE mit gebratener Riesengarnele, gerösteten Pinienkernen und Knoblauchbaguette	8,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten und borettanen Zwiebeln, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	17,90
Frische Pfifferlinge in Oregano-Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Buttermilch-Honigdressing mit gerösteten Sonnen- blumenkernen, Herzkirschen und Artischocken, dazu Baguette	17,90
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurken in Sauerrahm-Dillsauce, serviert mit Feldsalat- bouquet und gekräuterten Minikartoffeln	16,90
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
PERLHUHNBRÜSTCHEN in Rosmarinhonig gebraten auf roter Zitronengras-Ingwersauce mit Kalifornischen Speckpflaumen, glasierten Ladyfingers und gebackenen Kartoffel-Maiskrapfen, dazu Mangochutney	26,90
OCHSENFETZEN vom Grill mit sautierten Pfifferlingen und Schalotten auf gepfeffelter Whiskeysauce mit Bohnenbündchen, glasiertem Gemüse der Saison und Bratkartoffeln	32,90
ZANDERFILET in Thymian-Zitronenbutter gebraten auf Rucolarisotto mit Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken, serviert mit glasiertem Pernodfenchel und Zucchini vom Grill	24,90
Geeistes KOKOSPARFAIT auf Erdbeer-Rhabarberragout mit Kanadischem Ahornsirup und Zitronenmelisse	11,90

Guten Appetit!!

