



Donnerstag, 15. August 2019

Weinempfehlung:

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

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.

Rotes <b>CURRY-KOKOSSÜPPCHEN</b> mit gebratener Riesengarnele, frischem Koriander und gerösteten Flocken, dazu Knoblauchbaguette	8,90
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zirtonenpfeffer gebraten auf knackigen <b>SOMMERSALATEN</b> in Cassis-Buttermilchdressing mit gerösteten Cashewnüssen, Herzkirschen und Artischocken, dazu Baguette	17,90
Zanderfilet in Parmaschinken und Salbei gebraten auf <b>RUCOLASALAT</b> in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	18,90
Lauwarmer <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig im Blätterteigmantel gebacken mit Preiselbeerconfit, Borettane Zwiebeln, gefüllten Weinblättern und Rucolasträufchen, dazu Olivenbrot	17,90
<b>MATJESFILET'S „Hausfrauen Art“</b> mit Äpfeln, Gewürzgurken und roten Zwiebeln in Sauerrahm-Dillsauce, serviert mit sommerlichen Salatbouquet und gekräuterten Minikartoffeln	15,90
Seeteufel- & Lachsfilet in Thymianbutter gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Hummersauce mit glasierten Pernodfenchel, Zuckerschoten und Broccoliröschen, dazu kleiner Spinatsalat	19,90
<b>RAHMSCHWAMMERL</b> von Pfifferlingen, Egerlingen und Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem Sommersalat	17,90
Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> mit kräftiger Triumphator-Biersauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	18,90
<b>PERLUHNBRÜSTCHEN</b> in Rosmarin gebraten auf Zitronen-Rucolarisotto mit sautierten Pfifferlingen, kalifornischen Speckpflaumen und Zucchini vom Grill, dazu Tomatenconfit	24,90
<b>OCHSENFETZEN</b> mit gestoßenem Bergpfeffer, Schalotten und Pfifferlingen auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Auberginensmousse und glasierten Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	32,90
Fangfrischer <b>BACHFORELLE</b> mit Rucolafüllung in Zitronen-Mandelbutter gebraten mit Blattspinat, glasierten Kirschtomaten und Broccoliröschen, dazu Schnittlauchkartoffeln	24,90
Bayrische <b>WEISSBIER-TIRAMISU</b> mit marinierten Erdbeeren und frischer Zitronenmelisse	10,90

Guten Appetit!!