



Freitag, 16. August 2019

Weinempfehlung:

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

NEU! TAGUNGSRAUM IN GEMÜTLICHER HÜTTENATMOSPHERE.

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

Guten Appetit!

