



Dienstag, 17. März 2020

SCHON HÄNDE GEWASCHEN?

Aperitifempfehlung: Belsazar Spritz 0,2l 7,10 €

SORBETVARIATION von Sauerkirsche & Mandarine mit Prosecco und frischer Zitronenmelisse	6,90,
Rotes CURRY-KOKOSSÜPPCHEN mit Ingwer, Honig und frischem Koriander, serviert mit gebackenem Krupuk	7,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf RUCOLASALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, dazu ofenfrisches Baguette	17,90
CARPACCIO von der Anguslende mit geschabtem Parmesan, gebackenen Kapernäpfeln und Balsamicopilzen auf Bärlauchpesto, serviert mit Trüffelsauce und geröstetem Olivenbrot	18,90
Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit	15,90
Dorschfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf BANDNUDELN in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit kleinem Feldsalat	18,90
Geschmorte OCHSENBACKERL mit sautierten Pilzen und Thymian in kräftiger Burgundersauce, serviert mit Wurzelgemüse, glasierten Rosenkohlröschen und gerösteten Breznknödel	23,90
RINDERLENDENSTEAK -Strindberg- in der Zwiebelkruste gebraten auf gepfeffelter Cognacsauce mit Bohnenbündchen, Auberginenmousse und frischem Marktgemüse, dazu gebackene Kartoffelkrapfen	32,90
LACHSFORELLEN- & ZANDERFILET in Zitronenpfeffer gebraten auf Bärlauchrisotto mit glasierten Kirschtomaten, Zucchini vom Grill und Broccoliröschen, dazu Kürbisconfit	24,90
Geeistes ZWETSCHGENPARFAIT mit gebackenen Feigen, Joghurt-Honig und frischer Minze	11,90

Guten Appetit!!

