



Donnerstag, 19. März 2020

SCHON HÄNDE GEWASCHEN?

Benutzte Servietten bitte auf den Teller legen!

| | |
|---|-------|
| 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 Strauchtomaten, dazu ofenfrisches Baguette | 17,90 |
| CARPACCIO von der Anguslende mit geschabtem Parmesan, gebackenen Kapernäpfeln und Balsamicopilzen auf Bärlauchpesto, serviert mit Trüffelsauce und geröstetem Malzbaguette | 18,90 |
| Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und gemischtem Beilagensalat | 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 in gestoßenem Bergpfeffer gebraten auf Portweinsauce mit Kalifornischen Speckpflaumen, glasiertem Marktgemüse und gebackenen Trüffelkrapfen | 28,90 |
| LACHSFORELLEN- & ZANDERFILET in Zitronenpfeffer gebraten auf Bärlauchrisotto mit glasierten Kirschtomaten, Zucchini vom Grill, Ratatouillegemüse und Broccoliröschen | 24,90 |
| Geeistes ZWETSCHGENPARFAIT mit Joghurt-Honigsauce und frischer Minze | 11,90 |

Guten Appetit!!

