

Tagesempfehlung

Mittwoch, 17. August 2022



Weißwein Glas 0,2l: Nachschlag 2021 "BRIGHT SIDE OF LIFE" , Christian Stahl, Cuvée, Auernhofen (Mittelfranken), Deutschland	6,10
SPATEN OKTOBERFESTBIER 0,5L	5,80
TAFELSPITZBOUILLON mit Tiroler Speckknödel, frischem Schnittlauch und reschem Mühlenbrot	7,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf sommerlichen Marktsalaten in Cassisdressing mit frischen Kirschen, gerösteten Cashewnüssen und Artischocken, dazu Baguette	19,90
VITELLO TONNATO -Zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit gebackenen Kapernäpfeln, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten an Rucolasträußchen, dazu Baguette	21,90
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Dill in Sauerrahmsauce, serviert mit Feldsalat- bouquet und Bratkartoffeln	19,90
RAHMSCHWAMMERL von Pfifferlingen, Egerlingen & Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit Semmelknödel und kleinem Sommersalat	21,90
Zanderfilet in Thymianbutter gebraten auf LINGUINI in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, dazu gehobelter Grana Padana	23,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphator- biersauce mit gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	19,90
Gebratene KALBSLEBER & GLASIERTE CALVADOSÄPFEL auf getrüffeltem Pfifferlingsrisotto mit Honigfenchel, Kalifornischen Speckpflaumen, Zucchini vom Grill und Broccoliröschen	26,90
ANGUSLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten auf Port- weinsauce mit glasierten Okraschoten, Auberginenmousse, Bohnen- bündchen und Süsskartoffelkrapfen, dazu Mangochutney	35,90
FISCHTOPF -St. Emmeram- von Red Snapper, Seeteufel & Tiger Prawn's in Safransauce, serviert mit glasiertem Honigfenchel, gebackenen Ladyfinger's und Thymiankartoffeln	32,90
Fangfrische BACHFORELLE mit Rucolafüllung in Zitronenbutter gebraten mit frischem Blattspinat, Roter Beetegemüse und gekräuterten Minikartoffeln	28,90
Geeistes PFIRSICHPARFAIT mit Kanadischen Ahornsirup, marinierten Erdbeeren und frischer Minze	11,90

Guten Appetit!!!

