

Tagesempfehlung

Sonntag, 25. September 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
SORBETVARIATION von Kirschen & Limetten mit Prosecco und frischer Minze	7,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Cassis dressing mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven und Artischocken, dazu geröstete Erdnüsse und Olivenbaguette	19,90
TARTAR VOM MATJESFILET mit roten Zwiebeln, frischem Dill, Limetten und Sauerrahm-Honigsauce, serviert mit Rucolabouquet, glasierten Calvadosäpfeln und Kartoffel-Estragonrösti	18,90
CARPACCIO von der Anguslende in gestoßenem Bergpfeffer mit sautierten Balsamicopilzen, gebackenen Kapernäpfeln und weißer Trüffelsauce, serviert mit reschem Mühlenbrot	21,90
Münchner KALBSFLEISCHPLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radiessersprossen und reschem Mühlenbrot	16,90
RAHMSCHWAMMERL von Pfifferlingen, Egerlingen, Stockschwämmchen & Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Marktsalat	21,90
Riesengarnelen & Wolfsbarschfilet in Thymianbutter gebraten auf LINGUINI in Garnelensauce mit Zucchini vom Grill, glasierten Honigfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan	23,90
Gebratene KALBSLEBER mit roten Zwiebeln und frischem Rosmarin in Balsamicosauce, serviert mit glasierten Apfelspalten, Honigfenchel und Kartoffel-Selleriestock, dazu Kürbisconfit	25,90
MEDAILLONS VOM WILDSCHWEINRÜCKEN in Schwarzwälder Schinken und Salbei gebraten auf getrüffelttem Pfifferlingsrisotto mit gebackenen Rosenkohlrischen, glasierten Feigen, Broccoli und Preiselbeerconfit	28,90
SURF & TURF - Entrecôte und Riesengarnelen auf roter Zitronengras-Kokosmilchsauce, serviert mit kalifornischen Speckpflaumen, gebackenen Okraschoten, konfierte Paprika und Süßkartoffelkrapfen	35,90
DRY AGED CLUBSTEAK mit gestoßenem Bergpfeffer und sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Auberginenmousse, glasierten Ladyfingern, Speckbohnen und Bratkartoffeln, dazu Mangochutney	39,90
EISPARFAITVARIATION von Granatapfel & Zwetschge mit Kanadischem Ahornsirup, Joghurt-Honigsauce und frischer Minze	11,90

Guten Appetit!!!

