

# Tagesempfehlung

## Mittwoch, 28. September 2022



Weißwein, Glas 0,2l: <b>Nachschlag 2021 "BRIGHT SIDE OF LIFE"</b> , Christian Stahl, Cuvée, Auernhofen (Mittelfranken), Deutschland	6,10
<b>SPATEN OKTOBERFESTBIER 0,5L</b>	5,80
<b>SORBETVARIATION</b> von Kirschen & Limetten mit Prosecco und frischer Minze	7,90
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Cassisdressing mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven und Artischocken, dazu geröstete Erdnüsse und Olivenbaguette	19,90
<b>TARTAR VOM MATJESFILET</b> mit roten Zwiebeln, frischem Dill, Limetten und Sauerrahm- Honigsauce, serviert mit Rucolabouquet, glasierten Calvadosäpfeln und Kartoffel-Estragonrösti	18,90
<b>CARPACCIO</b> von der Anguslende in gestoßenem Bergpfeffer mit sautierten Balsamicpilzen, gebackenen Kapernäpfeln und weißer Trüffelsauce, serviert mit reschem Mühlenbrot	21,90
Münchner <b>KALBFLEISCHPFLANZERL</b> an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radiessersprossen und reschem Mühlenbrot	16,90
<b>RAHMSCHWAMMERL</b> 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 <b>LINGUINI</b> in Garnelensauce mit Zucchini vom Grill, glasierten Honigfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan	23,90
<b>MEDAILLONS VOM WILDSCHWEINRÜCKEN</b> in Schwarzwälder Schinken und Salbei gebraten auf getrüffeltem Pfifferlingsrisotto mit gebackenen Rosenkohlröschen, glasierten Feigen, Broccoli und Preiselbeerconfit	28,90
<b>SURF &amp; TURF</b> - Entrecôte und Riesengarnelen auf roter Zitronengras-Kokosmilchsauce, serviert mit kalifornischen Speckpflaumen, gebackenen Okraschoten, konfierte Paprika und Süßkartoffelkrapfen	35,90
<b>DRY AGED CLUBSTEAK</b> mit gestoßenem Bergpfeffer und sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Auberginenmousse, glasierten Ladyfingern, Speckbohnen und Bratkartoffeln, dazu Mangochutney	39,90
<b>EISPARFAITVARIATION</b> von Granatapfel & Zwetschge mit Kanadischem Ahornsirup, Joghurt- Honigsauce und frischer Minze	11,90

**Guten Appetit!!!**

