

MENÜ

Cremant d'Alsace - bio Rosé – Domaine Mure, Rouffach Elsass 0,1l 7,5€

2016 Etna Bianco – Benanti, Viagrande 0,1l 6€

Thunfischcarpaccio & Riesengarnelen - Meerrettichschaum – Gurken – Tomatenknäcke
18 €

Dolcetto d'Alba – Roagna, Piemont 0,1l 6€

Rinderfilet – frische Pfifferlinge - Fenchel - Rotweinsorotto
32 €

2018 Niederberger Helden – Riesling Spätlese – Schloss Lieser 0,1l 5€

Himbeer –Vanille - Törtchen – weißes Mokkaeis
11 €

Menü 59 €

Weinbegleitung 23 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Blattsalat – Speckstreifen & Grana Padano – Rosmarinschmand – geröstetes Schwarzbrot 10 €

Carpaccio vom Frischling – Steinpilzschaum – Wildkräuter- Selleriechips 16€

Kleinlangheimer Wachtel & Ei – Strauchtomaten & Ziegenfrischkäse - Kräuteröl 15€

Ochsenbrühe – Leberklößchen & Pfannkuchenstreifen – Gemüse 6 €

Geeiste Gurkensuppe – Rauchlachs – Tomatenbrot 9,5€

HAUPTGÄNGE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Gefüllte Zucchini– Bulgur – Mozzarella - Gemüsevinaigrette - 15€

FISCH

Fränkisches Saiblingfilet - Schnittlauchschaum – Gurken & Radieschen– Bandnudeln 22€

bitte wenden...

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinderleber – Balsamicozwetschgen - Kartoffeldatschi – Salat 12€

Wildschweinragout - Semmelschmarrn & Apfelblaukraut 14€

Lammhüfte – Thymian - Mangold – Petersilienwurzelpüree 18€

Gockel Kleinlangheim - Rotweinisotto – Pfifferlinge & Staudensellerie 19€

Rehkeule von Schindelseer Wäldern – Buschbohnen – Haselnuß -Selleriepüree 24€

Ribe Eye- Deutsche Färsen- Kohlrabi- Rösti 27€

DESSERT

Espresso 100% Arabica, Wicked „N“ Mellow, BAMBERG & **Storath Praline** 4,9 €

Joghurtschaum & Passionsfruchteis – Amarettini 8,5 €

Gartenpfirsich – griechischer Joghurt - **Brioche** – Honig - Rosmarineis 11 €

Hausgemachtes Natur -Eis – Passionsfrucht – Vanille – Banane- Hong-Rosmarin

Schokolade

3,5 € / je Nocke

5 Käse aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot 10€

ROHMILCHKÄSE vom Tölzer Kasladen

Fourme d'Ámbert – Kuhmilch- Blauschimmel-Frankreich

St. Nectaire –Kumilch - Frankreich - Auvergne

Mimolette – Kuhmilch – Frankreich – Nord-Pas-De-Calais

Munster- Kuh – Frankreich – Elsass

Comté – Kuh-Frankreich - Franche-Comté

Rohmilchkäse je Stück 4 €

dazu hausgebackenes Brot & Quitten-Thymian-Marmelade

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr Euch wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Bitte habt Verständnis, das der Service- & Küchenablauf sich aufgrund der Beschränkungen durch die bayrische Staatsregierung aktuell etwas verändert.

Weiter müssen wir Euch bitten, euch an die allgemeingültigen Beschränkungen zu halten, wie Mund-Nase-Schutz wenn ihr euren Sitzplatz verlasst, Mindestabstand 1,5 m usw.

Habt eine wundervolle Zeit bei uns!

Bettina Hofmann & Team

bitte wenden...