

SPEISEKARTE

21. September 2018

MENÜ IN SCHINDELSEE

Lachstatar & gebratener Lachs

Zucchini - Carpaccio
gefüllte Brickblätter
16

Rinderfilet

Steinpilzkruste
Petersilienwurzeln
Thymian -Polenta
32

Allerhand von der Mollebuschbime

&

Auflauf von Storath Schokolade
11

Menü / Person
58€
begleitende Weine
Person / 23€

Riesling brut

Weingut Ratzenberger
Bacharach - Mittelrhein
0,1l
6,8€

2016

Silvaner Mineral pur

Weingut Störlein – Krenig
Randersacker
0,1l
5€

2015

Bourgogne rouge

CHANTEREVES, T. Kuriyama & G. Bott
0,1l
7 €

2015

Silvaner Auslese Berg 1

Zehnthof Luckert
Sulzfeld
5cl
5€

VORSPEISEN

Blattsalate

Speckstreifen & Grana Padano
Schnittlauchschmand
Tomaten
geröstetes Schwarzbrot
10

Gebratene Blutwurst

Gravensteiner Äpfel
Selleriepüree
geröstetes Schwarzbrot
12

Hausgeräucherter

Zwetschgenbames & Wildschweinschinken
luftgetrockneter Schweinebauch
Rhöner Coppa
Olivenöl & hausgebackenes Brot
12

Geräucherte Rote Bete

Spinatsalat
Ziegenfrischkäse
Salzkaramell
14

SUPPE

Ochsenbrühe

Leberklößchen
Gemüse
Pfannkuchenstreifen
5,5

Hokkaidorahmsuppe

luftgetrockneter Schinken
Basilikum
6,8

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Kürbisgnocchi
Gorgonzolaschaum
Spinatsalat
karamellierte Nüsse
13

FISCH

Forelle
aus Mönchherrnsdorf
mit Kräutern gebraten
Kartoffel – Gurkensalat
Blattsalat
14,5

Saiblingfilet
Silvanerschaum
Mangold
Basilikumöl
Bandnudeln
18

Kabeljau
Safranschaum
gebratener Fenchel
Risotto
22

FLEISCH

Schnitzel
Kartoffel – Gurkensalat
Blattsalat
10,5

**Steigerwald Kalbsleber- Herz
& Zunge**
Pastinaken
Pfifferlinge
Tomaten – Spaghetti
16

Kleinlangheimer Gockel
Schnittlauchschaum
Wirsingstreifen
Süßkartoffelpüree
18

Lammhüfte
Fenchel, Zitrone & Knoblauch
gebratene gelbe Rüben
Rosmaringrauben
18

Mularde
Flugentenbrust Kleinlangheim
Pfifferlinge
Gelbe Bete & Ebereschen
Bandnudeln
22

Rinderrücken
Deutsche Fäse
Kräuterkruste
Bohnen & Rösti

NACHSPEISEN

Espresso
100% Arabica
Wicked „N“ Mellow
Kaffeerösterei aus Bamberg
Patrick Baer & Sumire Nawano

& Storath Praline
4,2

Apfel- und Birnenküchla
Thymianschaum
& Zimteis
9

Zwetschgen – Crumble
Griechischer Joghurt
Quitten-Walnuss-Eis
10,5

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns bitte an.
Beilagenänderung 1,50 €

KÄSE

5 Käse
aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot
8,5

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Bitte fragen Sie nach unserer Käsekarte!

Stück 3,8€

Rosmarin-Mirabellen- Marmelade
hausgebackenes Brot