

SPEISEKARTE

31. Oktober 2018

MENÜ IN SCHINDELSEE

Schwertfisch - Carpaccio
& gebeizter Lachs
Hirse -Sprossen
Spinatsalat
18

Kalbsrücken- und Filet
Steinpilzkruste
Petersilienwurzeln
Rösti
28

Quittenschlupfer
Datteln
Mohn - Honigeis
11

Menü / Person
56€
begleitende Weine
Person / 23€

Schloss Vaux
Sektmanufaktur
Cuvée
Eltville, Rheingau
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
Kerbelschmand
Gemüsechips
geröstetes Schwarzbrot
10

Gebratene Blutwurst

Gravensteiner Apfel
Schwarzbrotpuree
Hokkaido
12

Geräucherte Rote Bete

Ziegenfrischkäse
Kümmel – Karamell
Feldsalat
12

ZWISCHENGERICHT

Kartoffel – Selleriepüree

Trauben – Eichen-Trüffel
luftgetrockneter Schweinebauch
Petersilie
13

SUPPE

Ochsenbrühe

Leberklößchen
Gemüse
Pfannkuchenstreifen
5,5

Petersilienrahmsuppe

hausgeräucherter Schinken
6,8

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

**Gebratene
Bamberger Hörnla**
Cima di Rapa
Kerbelschmand
karamellierte Nüsse
13

FISCH

**Forelle
Mönchhermsdorf**
mit Kräutern gebraten
Kartoffel – Feldsalat
Blattsalat
14,5

Fjord Lachs
gebratener Fenchel
Basilikumöl
Basmatireis
18

FLEISCH

Rinderleber
Rotweinzwiebeln
Quitten
Kartoffeldatschi & Blattsalat
10,5

Kalbstafelspitz
Steinpilzrahm
Kloß & Wirsingstreifen
15

FLEISCH

Kleinlangheimer Gockel
luftgetrockneter Schinken
Salbei
Erdkohlrabi
Bandnudeln
18

Rehkeule rosa & Ragout
gebratener Hokkaido
Spätzle
frische Preiselbeeren
Mollebuschbirnen
18

Wildentenbrust
Ebereschen
Walnüsse
Gelbe Bete & Semmeltaler
22

Entrecote
Fränkisches Fleckvieh
Kräuterkruste
Schwarzer Rettich & Kartoffelgratin
25

Rinderfilet
Simmentaler Rind
Kerbelschaum
Schwarzwurzeln
Kartoffelnudeln
32

NACHSPEISEN

Espresso

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

& Storath Praline

4,2

Auflauf von Storath - Schokolade

Federweißeis
& Cranberries
10,5

Mirabellenragout

Hausgemachtes Vanilleeis
Zimtschaum
8,5

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