

SPEISEKARTE

21.& 22. März 2020

MENÜ IN SCHINDELSEE

Thunfisch - Carpaccio
& Riesengarnelen
Griechischer Joghurt
Spinatknäcke
Schwarzwurzeln

Oldenburger
Entenbrust
gebratene Paprika
Selleriepüree
Trompetenpilze

Schokoladenauflauf
Preiselbeereis
Passionsfruchtschaum

Menü / Person
53 €
begleitende Weine
Person / 22€

Menü / Person
56 €
begleitende Weine
Person / 29€

Cremant
brut
Domaine Mure
Alsace
0,1l
7,5€

2015

Riesling
Red Stone
Weingut Gunderloch
Nackenheim
0,1l
5€

2015

Etna Rosso
Tenuta Terre Nere
0,1l
6€

2018

Trittenheimer Apotheke
Weingut Basten
Mosel
5cl
4€

VORSPEISEN

Sülze
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Zwiebelschloten – Apfel
Reibekuchen
12

Ausgelöste Wachtel & Ei
Kleinlangheim
Alblinsen
Selleriepüree
Bärlauch
15

**Thunfisch – Carpaccio
& Riesengarnelen**
Griechischer Joghurt
Spinatknäcke
Schwarzwurzeln
18

SUPPE

Ochsenbrühe
Leber- und Grießklößchen
Gemüse
Pfannkuchenstreifen
6

Kartoffel- Steinpilzsuppe
&
hausgeräucherter
Wildschweinschinken
frittierter Bärlauch
8

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Spinatgnocchi
geschmorte Rote Bete
Walnüsse
15

FISCH

Saiblingfilet
Eichelsee Lisberg
Bärlauchschaum
Kohlrabi & Bandnudeln
15

Skrei
Winterspinat
Meerrettichgrauen
Silvanerschaum
22

FLEISCH

Steigerwald Kalb
Haxe und Schulter
Steinpilzrahmsauce
Wirsingstreifen & Klob
15

Gockel
aus Kleinlangheim
Schnittlauchschaum
Kohlrabi
Bandnudeln
19

RibEye
Deutsche Färs
Schwarzer Rettich
Kräuterkruste
Rösti
27

Oldenburger
Entenbrust
gebratene Paprika
Selleriepüree
Trompetenpilze
26

NACHSPEISEN

Espresso

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

& Storath Praline

4,2

Quitten Sorbet

Buttermilchschaum
8,5

Schokoladenaufbau

Preiselbeereis
Passionsfruchtschaum
11

Hausgemachtes Eis

Quitte
Vanille
Preiselbeer
Griechischer Joghurt
Cashew

3,5/Nocke

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns bitte an!

KÄSE

5 Käse

aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot
9,5

ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

Comté

Kuhmilch - Hartkäse
Frankreich, Region Franche-Comté,
Reifezeit 9 Monate
Mild bis fruchtig im Geschmack

Wiesenblumenkäse

Kuhmilch - Schnittkäse
Halbfester Schnittkäse mit Wiesenkräutern
Allgäu Reifezeit : 2-3 Monate

Valdeon

Kuhmilch - Blauschimmel
Spanien, Region Kastilien-León
Reifezeit 3 Monate

Thymian-Quitten-Marmelade

hausgebackenes Brot
Stück 3,8