



Unsere Tagesteller

von Dienstag, 18. September 2018 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Geschmorter Kalbsbraten an Kräuterris mit Serviettenknödeln und glasierten
Karotten

Braised veal roast on herb ris with dumplings and glazed carrots

28.50

„Aus Meeren und Seen“

Duo von Felchen und Dorsch an Safranäpfel mit Brokkoli und rotem Reis

Duet of whitefish and cod with saffron apple with broccoli and red rice

28.50

„Pasta e Basta“

Glasnudeln in Erdnuss- Kokosmilchsauce geschwenkt, mit Kefen und Kirschtomaten
und gebratenen Poulet streifen

Rice noodles in peanut-coconut milk sauce, sprinkled with sugar pea, cherry tomatoes & chicken strips

26.50

„Vegetarisch“

Grüner Spargel im Tempurateig auf Orangenrollgerste und gebratenem Gemüse

Green asparagus in tempura dough on orange rolled barley and roasted vegetables

26.50

„Süßes“

Vermicelles mit Rahm und hausgemachter Vanilleglace

Vermicelles with cream and homemade vanilla ice cream

12.50





Oktoberfest Spezialitäten / Oktoberfest specialities

Obatzter – Bayerische Käsecreme mit Brezn
Savoury cheese spread typical of Bavaria with pretzel
16.00

Ein paar Weisswürste mit Brezn und süssem Händlmaier Senf
A pair of Bavarian Weisswurst with pretzel and sweet Händlmaier mustard
11.50

6 Stück Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelstock
6 pieces of Nürnberger sausage with sauerkraut and potato puree
23.00

Gebratene Champignons in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödeln
Pan fried mushrooms in cream with homemade dumplings
23.00

Knusprige Schweinshaxe mit Biersauce an warmem Kartoffel – Specksalat
Crispy pork knuckle on beer sauce with warm potato – bacon salad
28.00

Ganzes Schweizer Mistkratzerli (450g) an warmem Kartoffel – Specksalat
Whole Swiss cockerel (450g) with warm potato – bacon salad
28.00

