

ABENDKARTE

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Gegrillte Ananas a,e 8,20
mit Walnüssen und Honig-Joghurt

Mango-Milchreis-Sushi m,e,g 7,50
mit Pistazien und Amarena-Kirschen

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

UNSER ANGEBOT 33,33

Ihr Individuelles „Drei Gang Menü“

Stellen Sie Vor-, Haupt-, und Nachspeise nach Ihrem persönlichen Gusto zusammen

ABENDKARTE

19. JULI BIS 02. AUGUST
TÄGLICH AB 17:00 UHR

JAZZ

VIERER JATZ BANDE
IM HERBST
2017

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 10,90
mit Bouillabaissegemüse und Jakobsmuscheln

Buttermilch-Gurken-Kaltschale m,w 5,80
mit frischem Dill, Knoblauch und Scrimbs

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

VORSPEISEN

Caeser Salad m,sn,fa 8,90
mit Putenmedaillons vom Grill 11,50
mit gegrillten Gambas 13,90

Gebratene Pfifferlinge sn,su 10,80
auf Carpaccio von der roten Beete, Salatbouquet

Gegrillte Jakobsmuscheln su,w,so 12,80
auf asiatischem Glasnudelsalat, Wasabicreme

Beef & Pfifferlinge sn,su 12,80
auf Rucola und Romanasalat, Kirschtomaten, Parmesan

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch, Käse 12,80

Portion Pfifferlinge	7,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bernaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Vegetarisches Moussaka m,g 13,90
mit rustikalem Bauernsalat und Gurken-Knoblauch-Creme

Tiroler Alpenschnitzel m,e,g 15,50
überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Spätzle, Bratenjus

Kohlroulade wie bei Mutttern m,g,a,sn 15,90
mit kräftiger Speck-Zwiebelsauce, Kartoffel-Selleriepüree

Knuspriger Backfisch (Kabeljau) m,a 17,50
an Erdäpfel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise, knuspriger Bacon

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 18,90
butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Schweinefiletspitzen & Pfifferlinge e,g,m,s 16,90
mit hausgemachten Papardelle, Lauchstreifen, Kräuterrahmsauce

VOM GRILL

Rosa Roastbeef - Argentinien fa,e 18,50
mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller sn,wg,es 21,90
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

