

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

Hausgemachter Blaubeer-Cheesecake e,m,n 8,20
mit Joghurteis und Mandelsauce

Basilikum-Panna Cotta m,e,g 7,50
mit Erdbeerkrone in der Knusperhippe

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

*07. JUNI BIS 20. JUNI
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

JAZZ

*VIERER JATZ BANDE
IM HERBST
2017*

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe <small>n,f,sl,a,w</small> mit Bouillabaissegemüse und Jakobsmuscheln	10,90
Rote Paprikacremesuppe <small>m</small> mit Thymiancroutons	5,80

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel	5,80
-------------------------------------------------	------

VORSPEISEN

Caeser Salad <small>m,sn,fa</small> mit Putenmedaillons vom Grill	8,90 11,50
mit gegrillten Gambas	13,90
Blutwurststrudel <small>g,fa,e</small> mit rote Beete-Salat, Meerrettich-Senf-Vinaigrette	10,80
Spargelsalat <small>m,g,e</small> mit Basilikumvinaigrette und gebackenem Mozzarella	11,80
Avocado-Scrimps-Cocktail <small>w,fa,su</small> mit Kirschtomaten-Römersalat	12,80

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit gebratenen Hendlstreifen Tomatenmarmelade, Babyspinat, Käse	12,80
-----------------------------------------------------------------	-------

Portion Blattspinat	3,50	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 Bearnaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Gegrillter Halloumispieß (vegetarisch) <small>m</small> mit Apfel und Kartoffel, mariniertem Rucola, Kräuterschmand	13,90
Tiroler Alpenschnitzel <small>m,e,g</small> überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Spätzle, Bratenjus	15,50
Szegediner Gulasch <small>m,s</small> mit Kartoffel-Sellerie-püree und Sauerrahm	15,50
Kabeljau vom Grill <small>m,a</small> mit Senfsauce, Marktgemüse und Kartoffelpüree	17,50

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein <small>f,e,su,m</small> butterweich mit Cole Slaw	18,90
Ofenkartoffel mit Sour Creme	4,50
Toskanischer Schweinenacken (butterweich) <small>e,g,m</small> im Tomatensugo geschmort, grüne Tagliolini, Rucola, Parmesan	15,90

VOM GRILL

Rosa Roastbeef - Argentinien <small>fa,e</small> mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce	18,50
Steak-Tatar vom US-Black Angus, <small>su,sn</small> Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup	21,90
Kronprinz Teller <small>sn,wg,es</small> Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot	21,90

