

UNSERE SCHMANKERL IM SEPTEMBER

ZUCCHINICREMESUPPE MIT KNOBLAUCHCROUTONS UND FRITIERTEM RUCCOLA COURGETTES SOUP WITH GARLICCROUTONS	3,20 €
GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE MIT SPECKKRUSTELN UND GEGRILLTEN EGERLINGEN TRUFFLED POTATOSOUP WITH BACON AN MUSHROOMS	3,70 €
KRÄFTIGE NUDELSUPPE MIT TAFELSPITZ UND WURZELGEMÜSE NOODLE SOUP WITH PRIME BOILED BEEF AND VEGETABLES	2,90 €
CARPACCIO VOM RINDERFILET FEIN MARINIERT MIT FRISCHEM PARMESAN, MEERSALZ UND GESTOSSENEM PFEFFER CARPACCIO OF BEEF- FILET WITH FRESH PARMESAN-CHEESE, SEA SALT AND PEPPER	10,50 €
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF AN BRATKARTOFFELSALAT, SCHNITTLAUCHDIP ROAST BEEF WITH FRIED POTATOSALAD AND SOUR CREAM	8,90 €
GEGRILLTE SCAMPI MIT BRUSCHETTA AN PIKANTEN ALGENSALAT GRILLED SCAMPI WITH BRUSCHETTA AN SALAD OF SEAWEEDES	10,90 €
GRAVED LACHS AUF RÖSTI AN SALATBOUQUET MIT SENF-HONIGDRESSING GRAVED SALMON WITH ROAST POTATOES AND MUSTARD-HONEY-DRESSING	9,20 €
GEGRILLTE RINDERFILETWÜRFEL MIT SPECK UND CHAMPIGNONS AUF HERBSTLICHEN SALATEN IM RAHMIGEN HAUSDRESSING GRILLED CUBE OF BEEF FILLET WITH BACON, MUSHROOMS AND SALAD	9,20 €
HÄHNCHENBRUSTFILET IM KNUSPERMANTEL AN BUNTEM SALATBOUQUET IN COCKTAILMARINADE MIT FRÜCHTEN UND NÜSSEN CHICKEN BREAST IN A CRISPYMANTLE WITH COCKTAILSAUCE, FRUITS AND NUTS	8,90 €
BUNTER SALAT VON GEGRILLTEN SCAMPI UND MEDITERANEM GEMÜSE IN PIKANTEM SESAM-CHILLI-DRESSING MIXED SALAD OF SCAMPI AND VEGETABLES WITH SESAME-CHILLISAUCE	10,20 €
GROSSE SALATSCHÜSSEL MIT SCHINKEN, KÄSE, CROUTONS UND EI IN RAHMIGEM HAUSDRESSING MIXED SALAD WITH HAM, CHEESE, CROUTONS AND EGG	7,90 €
SPINATKNÖDL MIT TOMATENCONCASSÉ, NUSSBUTTER UND GEHOBELTEM PARMESAN SPINACH DUMPLINGS WITH TOMATOCUBES AND PARMESAN-CHEESE	7,20 €

UNSERE SCHMANKERL IM SEPTEMBER

BRÖSELFETZEN, SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN MIT SALATGARNITUR UND RÖSTKARTOFFELN ODER POMMES FRITES VIENNESE SCHNITZEL WITH SALAD WITH POTATOES OR FRENCH FRIES	8,50 €
CORDON BLEU VOM SCHWEIN MIT SALATGARNITUR UND RÖSTKARTOFFELN ODER POMMES FRITES CORDON BLEU OF PORK WITH FRIED POTATOES OR FRENCH FRIED	9,70 €
KALBSRAHMBRATEN MIT HONIGKAROTTEN UND BUTTERSPEZTLE ROASTVEAL WITH HONEYCAROTTS AND SPEATZLE	9,20 €
IN ROTWEIN GESCHMORTE OCHSENBRUST, RAHMWIRSING UND RÖSTKARTOFFELN BRAISED OXBRAST WITH CREAMSAVOY AND FRIED POTATOES	8,90 €
GESCHMORTES LAMMHAXERL MIT KNOBLAUCH-ROSMARINJUS AUF RATATOUILLEGEMÜSE , ÜBERBACKENE SAHNEKARTOFFELN BRAISED SHANK OF LAMB WITH RATATOUILLE AND POTATO GRATIN	10,20 €
SCHWEINEFILET IM KRÄUTER-PILZRAHM MIT ABGERÖSTETEN BREZ´NKNÖDEL UND GEMÜSEBEILAGE FILET OF PORK IN MUSHROOM-HERBCREAM WITH PRETZELDUMPLING AND VEGETABLES	12,50 €
ROSTBRATEN VOM RIND MIT BIRNEN-SCHALOTTENGEMÜSE, GRATINIERTER KARTOFFELN GRILLED STEAK OF BEEF WITH PEAR-SHALLOTS-VEGETABLES AND BAKE POTATOES	14,50 €
RINDERFILET VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, GEGRILTEM GEMÜSE UND KNOBLAUCHSCAMPI FILET OF BEEF WITH HERBBUTTER, GRILLED VEGETABLES AND GARLICSCAMPIS	20,50 €
SAIBLINGSFILET IM SPECKMANTEL AUF FRUCHTIGEM KARTOFFEL-LINSENGEMÜSE FILET OF CHAR WITH BACON AND MIXED VEGETABLES OF POTATOES AND LENTILS	13,80 €
ZANDER MIT PARMESAN ÜBERBACKEN, RATATOUILLE UND GRATINIERTEN RAHMKARTOFFELN PIKE-PERCH WITH PARMESAN-CHEESE , RATATOUILLE AND POTATO GRATIN	14,70 €

UNSERE SCHMANKERL IM SEPTEMBER

TOBLERONEMOUSSE AUF FRUCHTIGEN MARILLENKOMPOTT MOUSSE OF TOBLERONE WITH APRICOTCOMPOTE	4,20 €
QUARKMOUSSE MIT VANILLEMARKE UND BEERENRAGOUT CHEESEMOUSSE WITH VANILLA AND BERRYRAGOUT	3,90 €
JOGHURT-THYMIANPARFAIT AN WARMEN HIMBEERMUSSE PARFAIT OF YOGURT AND THYM WITH HOT RASBERRYMOUSSE	4,70 €
HAUSGEMACHTE ZWETSCHGENKNÖDEL, ZWETSCHGENRÖSTER UND NUSSBUTTER HOMEMADE PLUM DUMPLINGS AND PLUMCOMPOTE	3,50 €