

„Entrees“

Suppen &

Bouillabaisse – Safranessenz 8,60
mit geschwenktem Gemüse und einer Auswahl aus dem Meer
und Garnelensäckchen

Spinatschaum-Süppchen unter einer Muskat-Sahnehaube 5,90

Vorspeisen

Frittierte Wiesenchampignons 8,50
auf Kräuter-Knoblauchcrème-fraîche und kleinem Salatbukett

Unsere aromatischen Garnelen mit feinen Gemüsewürfelchen, in Knoblauchbutter 7,80
und Weißbrotscheiben $\frac{1}{2}$ Dutzend

Carpaccio vom Serranoschinken 9,80
mit warmem, mediterranem Balkan-Weichkäse-Brotsalat

Rinderfilet-Carpaccio mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten, 12,80
Parmesan und Pinienkerne

„ *P*lats principaux “

Rumpsteak vom argentinischen Rind 27.-

nach Ihren wünschen gebraten, mit Kräuterbutter, Beilagen Salat und Rosmarinkartoffeln

Spaghetti mit getrüffelten Gemüsebrunoises geschwenkt 12.-

.... wahlweise mit mediterranen Black-Tiger-Garnelen 21.80

Lachs-Tranche unter der Tomatenkruste an Honigschaum, Zucchini Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Blini 24.50

Gourmetsalat von feinen Blattsalaten mit erfrischendem Hausdressing, 17.90

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Knoblauchbutter geschwenkte Garnelen und frittierte Balkankäseecken

Pfeffertopf 19.90

Schweinefiletmedallions auf betörender Pfefferrahmsoße und getrüffelte Champignons mit SpicyChips

Schweinefilettascherl'n mit mediterranem Balkankäsetatar gefüllt, 21.80

im Duett mit unserem köstlichen Saltimbocca von der Hähnchenbrust Basilikumbutter, geröstetem Seranoschinken und Spicychips

Balkankäse-Pfännchen 9.80

mit Knoblauch, Gemüsewürfeln, mediterranen Kräutern und Sahne gratiniert

Wiener Schnitzel – vom Kalbsrücken 19.80
dazu reichen einen Beilagen Salat und Bratkartoffeln
... auch gerne mit unserer aromatisch-intensive Wiesenchampignonrahmsöße, 21.80
und Pommes Frites

Gordon Bleu vom Schweinerücken 18.80
dazu reichen wir einen Beilagen Salat und Pommes Frites

*F*ür „unsere kleinen“ Gäste

Natürlich darf das nicht fehlen – das Schnitzel „Wiener Art“ 8.90
vom Schweinefilet mit Pommes frites – na klar Ketchup und/oder Mayonnaise

Spaghettini mit Tomatensoße, Basilikum und Parmesan 7.50

Champignons in Rahmsöße mit gebratenen Serviettenkloßtalern 6.80

„*Süße Verlockungen*“

<i>Preiselbeer-Mousse mit weißer Schokolade</i>	6.70

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Sorbet</i>	8.90

<i>Tartufo mit Waldfruchtragout und Biskuit-Crunsh</i>	8.20

<i>Kaiserschmarrn mit Preiselbeer-Sahne und Bourbon-Vanilleeis</i>	7.90

Bei
Bayerische Hof