

Kulinarischer Kalender vom 04.01. – 15.01.2017
„Deftig-raffiniertes mit Bier und Brot“

Vorspeise und Suppe

Terrine vom Wildgeflügel mit Bier-Mongo-Chutney	9,50 €
Brotsuppe mit „1543er“ Weißbier aufgegossen, geschmolzenen Zwiebeln, geriebenem Raclette-Käse und Crème fraîche	4,20 €

Hauptgerichte

Arrangement vom Gemüseallerlei - gebraten und im Bierteig gebacken mit Rosmarinkartoffeln und Weißbier-Honigdip	11,50 €
Roulade vom Hühnerbrüstchen mit Steinpilz-Kräuter-Füllung auf Apfel-Thymian-Honigbiersoße, dazu Brokkoli-Soufflé, glacierte Karotten und Rahm-Polenta	13,50 €
Zarter Rindertafelspitz in kräftiger Dunkelbiersoße geschmort mit Blaukraut, Schwarzwurzeln in Rahm, Speckwirsing und gebratene Bauernbrot-Knödelscheiben	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet und Garnelen „Orly“ - im Bierteig gebacken auf Tomatensoße mit Petersilie frit, Butterkartoffeln und einem Feldsalat mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln	17,80 €
Pochiertes Steinbuttfilet in Senf-Biersoße mit Champignons, Shrimps und Kapern, bunten Gemüsestreifen, Blattspinat und gemischtem Reis	21,50 €

Desserts

Apfelkücherl im Bierteig mit Zimt-Zucker, Sahne und Vanilleeis	6,20 €
Weißbier-Tiramisu mit roter Beerengrütze	6,50 €

...und ab dem 18.01.2017 lautet unser kulinarisches Motto
„Lachs und Zander – edel und facettenreich“