



VORSPEISEN

## Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûtons ... 6,90



## Rote-Bete-Carpaccio

an Himbeer-Balsamico-Dressing, Pinienkerne, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Baguette ... 11,90



HAUPTGERICHTE

## Wirsingroulade

gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, auf Karottenpüree, Steinpilzrahm und Sesam-Schupfnudeln ... 15,90



## Gegrillte Ochsenlende

auf cremiger Pfifferlingrahmsouße, dazu knusprige »Hans Girgel« (frittierte Knödelteig-Nockerln) & Preiselbeeren ... 25,90

## Steak vom ausgelösten Schweinekotelette

gegrillt, an pikanter, mexikanischer Soße, mit Maiskörner, Speck, Paprika und Zwiebel, dazu gefüllte Kartoffel mit gebackenen Bohnen und Käse ... 15,90

## Schnitzel vom Strohschwein in knuspriger Parmesanhülle

auf italienischer Tomatensoße, dazu hausgemachte Pasta ... 18,90

## Münchner Schäufelrle

gebraten, dazu Semmelknödel und Sauerkraut ... 16,90

## Gebackene Champignons

im Bierteig gebacken, mit Remouladensoße, Salat und Weißbrot ... 10,90



## Gebratenes Seeteufelfilet

auf cremigem Petersilienwurzel-Püree, verfeinert mit Hummerschaum und herzhaftem Wirsing-Speck-Gemüse ... 22,90



## Hausgemachte Pasta

mit gebratenen Garnelen in feinem Zitronen-Minze-Pesto, dazu Rucola, gehobelter Parmesan & geröstete Pinienkerne ... 20,90



DESSERT

## Weißes Schoko-Soufflé

auf Pfirsichspiegel, mit Schokoeis, Sahne und frischen Früchten ... 9,90

## Orangen-Mohn-Crêpes

mit warmer Orangensoße, frischen Orangenfilets, cremigem Kaffee-Eis & Sahne ... 8,90