

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Virgin Hugo

alkoholfreier Perlwein (<0,5%vol), Holunderblütensirup und Minze

0,3l 7,80 Euro

Virgin Spritz

Martini Vibrante (<0,5%vol), alkoholfreier Perlwein (<0,5%vol)

0,3l 7,80 Euro

Spargelcremesuppe (*vegetarisch*)

mit Bärlauchcroûtons und Spargel

8,50 Euro

Geschmorter Kohlrabi (*vegetarische Vorspeise*)

mit Rahm-Senf, Brunnenkresse-Öl und Zitrone

12,80 Euro

Geschmorter Spitzkohl (*vegan*)

mit lauwarmer, weißer Bohnencreme, Pesto und Mandeln

15,80 Euro

Bayerischer Stangenspargel (*vegetarisch*)

mit Petersilienkartoffeln und Nussbutter

18,90 Euro

- wahlweise mit
- kleinem Wiener Schnitzel 9,90 Euro
 - Treuchtlinger Bratwurst 6,50 Euro
 - Schwarzwälder Schinken 6,00 Euro
 - Sellerieschnitzel (*vegetarisch*) 6,50 Euro

Bayerisches „Steak Frites“

Rosa gebratene Färsenlende (min. 250g), „Café de Monaco“ Butter, Pommes Frites und Grüner-Pfeffer-Asbach-Jus mit kleinem gemischtem Salat

34,80 Euro

Gebratene Lachsforelle

(Forellenzucht Loisachtal, Kochelsee)

mit Karottenpürée, Brokkoli, Haselnuss und Kräuterpesto

25,40 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Saftiger Schoko-Brownie

mit warmem Beerenragout und Vanille-Eis der Bio-Eismanufaktur BARTU

7,80 Euro