

Kulinarischer Kalender vom 03.01. – 14.01.2018
„Deftig-raffiniertes mit Bier und Brot“

Vorspeise und Suppe

Terrine von der Räucherforelle mit lauwarmen Brotsalat	8,90 €
Brotsuppe mit „1543er“ Weißbier aufgegossen, geschmolzenen Zwiebeln, geriebenem Käse und Crème fraîche	4,50 €
Rosenkohl-Rahmsuppe mit Speck und Vollkornbrot-Croutons	5,20 €

Hauptgerichte

Schüttelbrot-Pfannkuchen gefüllt mit gebratenen Champignons, Austernpilzen, Zwiebeln, Blattspinat und Ziegenkäse, dazu Kräuter-Dip und ein kleines Salatbukett	12,90 €
...mit Südtiroler Rohschinken (80g)	17,50 €
...mit rosa gebratenen Lammfilets (180g)	23,80 €
Roulade vom Hühnerbrüstchen mit Steinpilz-Kräuter-Füllung auf Apfel-Honigbiersoße, dazu glacierte Karotten, Brokkoliflan und bunte Nudeln	14,50 €
Zartes Kalbsgulasch mit Zwiebeln, Paprika, Kaminwurzeln und frischem Thymian in kräftiger Dunkelbiersoße geschmort, dazu dreierlei Kohlgemüse und Bauernbrot-Knödelscheiben	17,50 €
Zanderfilet und Garnelen „Orly“ - im Bierteig gebacken auf Tomatensoße mit Petersilie frit, Butterkartoffeln und einem Feldsalat mit gerösteten Speck ⁽⁴⁾ - und Bauernbrotwürfeln	18,50 €

Desserts

Apfel-Birnenstrudel mit Bier-Honigsoße, Sahne und Vanilleeis	5,80 €
Weißbier-Tiramisu mit marinierten Sauerkirschen	6,50 €

...und ab dem 17.01.2018 lautet unser kulinarisches Motto
 „Scharf und süß – Chili und Schokolade“