

Kulinarischer Kalender 10.08. – 26.08.2016
„Rendezvous mit Steaks und Erdäpfeln“

Vorspeise und Suppen

Kartoffel-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Rukola und Parmesan, veredelt mit Trüffelöl	9,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	4,70 €
Wildkraftbrühe mit Kartoffel-Kräuterstrudel	4,90 €

Hauptgerichte

Pfifferlinge, Austernpilze, Champignons, Zwiebeln und Zucchini in Olivenöl gebraten im Rukola-Nest mit Schafskäse und einer gefüllten Ofenkartoffel	11,80 €
...mit einem Schweinerückensteak (200g)	14,50 €
...mit argentinischen Rinderhüft-Steaks (250 g)	21,50 €
Medaillons vom Schweinefilet (180g) im Speckmantel gebraten mit Pfifferlingen in Schnittlauchsahne, dazu Kartoffelbällchen und ein gemischter Salat	15,80 €
Würfel vom Rinderfilet (180g) in Rotwein-Schalottenglace mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse in Rahm und Berner Rösti	19,80 €
„Surf and Turf“ – Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Rinderfiletsteak (180g) auf Buttersoße „Café de Paris“, dazu Bohnen-Paprika-Gemüse und Kartoffel-Gratin	26,80 €
Gebratene Lachsschnitte (200g) auf Orangen-Pesto-Soße mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Kartoffel-Spinat-Gnocci	18,50 €

Dessert

Süße Kartoffel-Schupfnudeln in Butterbrösel gebraten mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	6,80 €
--	--------

Liebe Freunde, liebe Gäste,

vom 27.08. – 13.09.2016 sind wir im Betriebsurlaub.
 Ab Mittwoch, den 17.09. starten wir dann bestens erholt kulinarisch mit
 „Spätsommerlichem Kürbisgenuss“.