

Kulinarischer Kalender vom 12.07. – 23.07.2017
„Pfannkuchen – mal deftig, mal süß“

Suppe und Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit gefülltem Kräuter-Wildfleisch-Pfannkuchen	5,50 €
Gebratene Sauerkraut-Speckpfannkuchen-Röllchen ⁽⁴⁾ an Salat	7,50 €
Räucherlachs-Frischkäse-Crepe mit geräuchertem Forellenfilet an Apfel-Meerrettichsalat und Blattsalaten in Preiselbeere-Vinaigrette	9,50 €

Hauptgerichte

Südtiroler Schüttelbrot-Pfannkuchen gefüllt mit gebratenen Champignons, Pfifferlingen, Zwiebeln, Blattspinat und Bergkäse, dazu Kräuter-Dip und sommerliches Salatarrangement	12,80 €
...mit Speck ⁽⁴⁾ und Schweinefiletstreifen	16,50 €
Maispouarden-Brüstchen auf leichter Bavaria-Blu-Rahmsoße mit gefülltem Kartoffel-Spinatpfannkuchen und gemischtem Salat	15,50 €
Zartes Rehgulasch in Wacholder-Preiselbeere-Soße geschmort mit feinem Pfifferlings-Ragout in Rahm im Kräuterpfannkuchen, glacierten Karotten und Brokkoli-Soufflé	16,80 €
Ragout von Zander und Saibling in Pernod-Sahne mit Garnelen in Dillpfannkuchen gefüllt, umlegt von Marktgemüse	18,90 €

Desserts

Karamellierter Dinkelmehlpfannkuchen gefüllt mit heißen Aprikosen, dazu eine Kugel Stracciatellaeis	6,50 €
Karamellierter Pfannkuchen gefüllt mit heißen Kirschen, dazu hausgemachtes Toblerone-Eispafait	6,50 €

...und ab dem 26.07.2015 lautet unser kulinarisches Motto:
„Ausflug in die Küche Südspaniens“