

**Kulinarischer Kalender 17.05. – 28.05.2017**  
**„Majestät bitte die Maischolle zum Tanz“**

**Als Aperitif empfehlen wir ein Glas**

„Erdbeer-Rhabarber-Cocktail“, alkoholfrei	0,15 l	3,90 €
...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco	0,15 l	4,50 €

**Vorspeise und Suppe**

Bunte Auswahl an Frühlingssalaten in Orangenvinaigrette mit gebackenen Schollenfilets und Kräuterdip	8,90 €
...als Hauptgericht	13,80 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückerl, Kresse und Croutons	4,80 €

**Hauptgerichte**

Hausgemachte Cannelloni mit Spargel-Frischkäse-Füllung auf Tomaten-Zucchini Ragout, dazu ein Blattsalat mit Mozzarella	12,80 €
...dazu Schollenfilets mit Salbei und Rohschinken <sup>(4)</sup> gebraten	19,00 €
Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck <sup>(4)</sup> , Zwiebeln und Shrimps gebraten, dazu überbackene Kartoffeln und ein gemischter Salat	16,80 €
Schollenfiletröllchen mit feiner Räucherlachs-Farce gefüllt auf Gemüseragout mit weißen und grünen Spargel in Safran-Sahne, dazu gemischter Reis	18,50 €
Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Bèarnaise oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	14,00 €
...mit Filets von der Maischolle (140g)	18,50 €
...mit einem Wiener Schnitzel (100g)	19,80 €

*...und dann gibt`s noch:*

Rosenheimer Würzschnitzel vom Schweinerücken mit Senf und Meerrettich in der Kräuterpanade gebraten, dazu Kartoffelgröstl mit Speck und Zwiebeln und ein gemischter Salat	12,80 €
---	---------

**Dessert**

Toblerone-Eisparfait mit marinierten Kirschen, Sahne und Gebäck	6,50 €
---	--------