



Unsere Empfehlungen der Woche

vom
22. März bis 26. März 2018

Vorspeisenvariation

Roulade vom Räucherlachs im Minze-Pfannkuchen-Mantel^(A1,C,D,G)

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl
fränkischer Feldsalat

6,90 Euro

Suppe

Crèmesuppe von der Wurzelpetersilie ^(A1,G,I,L)
Hähnchen-Pistazien-Nocke^(C,G,H7) und Sauerrahmhaube^(G)

4,50 Euro

Hauptgerichte

Gulasch vom Hüttendorfer Milchkalb^(A1,G,I,L)
mit Marsala und Rahm abgeschmeckt
dazu Penne-Nudeln^(A1,C) und Salatteller^(G)

11,20 Euro

reduzierte Portion 9,20 Euro

Lammhüfte mit Heu zart rosa gebraten
Thymian-Portwein-Soße ^(A1,I,L)
dazu Kartoffelgratin^(G) und Ratatouille-Gemüse

14,90 Euro

reduzierte Portion 12,90 Euro

Aischgründer Karpfenfilet

Mariniertes Karpfenfilet^(D) im Bier-Mehl-Panade^(A1,A3) gebacken

Silvaner-Soße^(A1,I,L)

dazu Kartoffel-Kräuter-Püree^(G) und geschmorter Chinakohl^(G)

14,20 Euro

reduzierte Portion 12,20 Euro

Dessert

Käsekuchen-Schaum^(C,G) im Glas mit knusprigen Crumbles^(A1,G)
Salat von Mango und Ananas mit Estragon abgeschmeckt
Sorbet vom grünen Apfel und Basilikum

6,50 Euro