



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Spezial

Espresso Martini	10,00
Sherry	5cl 7,00
Secco	0,1 7,00

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Naschwerk

Zitronengras - Kokossuppe & Garnele	12,00
Französische Käseauswahl	16,00
Gern auch als Dessert	
Cashewkerne/ Holunderblütengelee/ Baguette	
Süßkartoffel - Pommes & Sriracha Mayonnaise	9,00
Fruchtig & Scharf	14,00
Blattsalate/ Mango/ Gegrillte Chorizo	
Bruschetta mit gehobeltem Parmesan & Oliven	12,00
Gurkensalat mit Sauerrahm	7,00
Ragout fin vom Kalb	12,00
Vitello Tonnato	19,00
Thunfischmayo/ Pfifferlinge/ Baguette	

Fisch

Lachs - Poké	29,00
Hausgebeizter Gin - Lachs/ Sushi Reis/ Mango/ Wacame	
Grüner Salat/ Sesam/ Sriracha Joghurt - Dip	
Gebratene Lachsschnitte	26,00
Tagliatelle/ Spinatrahm/ Parmesan	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Vegetarisch

Pfifferlinge in Rahm & Semmelknödel 22,00
Grüner Salat

Rind

Naked Burger 28,00
100% Beef/ Egerlinge/ Pfifferlinge/ Geschmolzener Bergkäse
Zwiebelmarmelade/ Bacon/ Spiegelei

Vogtländischer Sauerbraten 24,00
Bambes/ Rotkraut

Geflügel

Flugentenkeule in Honigkruste 24,00
Kloß/ Rotkraut

Sommersalat 24,00
In Kürbiskern gebackenes Kikok – Hähnchen/ Mango
Baguette

Kalb

Kalbsleber 24,00
Apfel/ Zwiebel/ Speck/ Kartoffelpüree/ Preiselbeeren

Wiener Kalbsschnitzel 28,00
Bratkartoffeln/ Gurkensalat

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss 4,90

Lauwarmes Schokoküchlein Vanilleeis/ Pfefferkirschen 10,00

Hausgemachtes Sauerrahm - Basilikumeis 6,00

Nougatknödel & Vanillesoße 12,00

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück