



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

Gratinierte Zwiebelsuppe	10,00
Rindsbouillon	10,00
Steinpilzravioli	
Zum Diddschn	12,00
Geschmolzener Bergkäse/ Preiselbeeren/ Röstbrot	
Ragout fin von Miesmuscheln	13,00
Röstbrot	
Süßkartoffel - Pommes & Sriracha Mayonnaise	9,00
Rote Bete Carpaccio	14,00
Ziegenfrischkäse/ Persische Cassis Feige/ Holunder	
Wildkräutersalat/ Kürbiskernöl	

Vegetarisch

Ravioli mit Feige & Pecorino	20,00
Rotwein Zwetschgenröster/ Cashewkerne Crunch	

Fisch

Bouillabaisse	32,00
Französischer Fischtopf	
Lachs/ Gemüse/ Muscheln/ Garnele/ Safran/ Aioli/ Baguette	
Gebratenes Zanderfilet	28,00
Mandelbutter/ Petersilienkartoffeln/ Rotkraut	

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Rind

Naked Burger 100% Beef/ Champignons/ Geschmolzener Käse Zwiebelmarmelade/ Bacon/ Spiegelei	26,00
Vogtländischer Sauerbraten Bambes/ Rotkraut	24,00

Geflügel

Herbstsalat In Kürbiskern gebackenes Kikok – Hähnchen/ Mango	24,00
---	-------

Schwein

Cordon Bleu Pikante kalabrische Salami/ Emmentaler Bratkartoffeln/ Krautalat	24,00
Ausgelöstes gepökelt Eisbein Meerrettichsoße/ 1 Klobß/ Sauerkraut	23,00

Kalb

Kalbsleber in Calvados Apfel/ Zwiebel/ Speck/ Kartoffelpüree/ Preiselbeeren	25,00
--	-------

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