

*****Donnerstag, den 21. Februar 2019, ab 11:30 Uhr*****

Am Samstag, den 2. März 2019 findet in unserem Bistro eine Weinführung mit dazu passendem großen Gourmet-Menü (Antipasti mit Meeresfrüchten, Hummersüppchen, überbackener Auster/oder Jakobsmuschel, Edelfischen, Bio-Bresse-Hähnchen, Fleisch, Gemüse und Dessert) statt. Der Winzer Herr Bickel-Stumpf aus Frickenhausen stellt seine Weine vor. Wenn Sie mitmachen möchten, melden Sie sich an !!! Preis pro Person, inklusive Getränke 79,00 Euro

Digestiv: Mirto di Sardegna (Likör) v. Bresca Dorada 30 %	2 cl 2,50 €
Austern:Fines de Claire Nr.2 aus der Normandie	1 St. 3,00 € / 3 St. 7,90 € / 6 St. 15,00 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und besten Steirischen Kürbiskernöl. Dazu Baguette	4,80 €
Fischsuppe , mit Baguette	kleine Portion 3,90 € /5,90 €
Linseneintopf	4,90 €; mit Spatzen 5,50 €; auf Wunsch mit Speckwürfeln
Fischvorspeisenteller mit geräuchertem Lachs, geräuchertem Thunfisch, 1 Garnele, Karpfensülze, Wakame, Forellenmus. Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben u. Baguette	12,90 €
Garnelen vom Grill mit Chutney und fruchtigem Salatteller. Dazu Baguette	11,90 €
Graskarpfenfrikadellen mit Kartoffelsalat	7,50 €
Miesmuscheln, italien. (Tomate) oder franz. (Weißwein u. Sahne). Mit Baguette	9,90 €
Spaghetti Meeresfrüchte: mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
Spaghetti alle Vongole: mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
Schollenfilet „bretonisch“ „Wildfang“ mit Kapernbutter, marokkan. Salzzitronen, glas. Kirschtomaten. Dazu Kräuterkartoffeln /oder Reis und Blattsalat	13,20 €
Skrei-filet vom Grill „Wildfang“ mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	13,90 €
oder: auf kurzgebratenem Chinakohl, mit Sesamöl und geröstetem Sesam und gebratenen Pilzen. Dazu Kräuterkartoffeln	13,90 €
Gemischter Teller vom Grill (Loup de Mer-und Doradenfilet) mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln	13,20 €
Lachsfilet vom Grill „Label Rouge“ mit glasierten Karotten, Orangenbutter, rote Bete – Chutney und Reis	13,40 €
Forellenfilet aus dem Pretzfelder Tal- fränk. Schweiz mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat	10,90 €
Mariniertes Karpfenfilet vom Grill mit Chicoree-Gorgonzolarahm und Kräuterkartoffeln	9,50 €
Kürbiskern-Karpfenfilet vom Grill mit gemahlene(n) Kürbiskernen paniert. Dazu Kartoffel-und Blattsalat	9,50 €

Frisch aus der Fritteuse

Halber Karpfen	100 g	2,60 €
Halber Pfefferkarpfen	100 g	2,60 €
Portion Karpfenfilet	100 g	3,30 €
Pfefferkarpfenfilet	100 g	3,30 €
Knusperkarpfen (würzige Karpfenfiletstreifen) mit Kartoffelsalat	Portion	8,00 €
Innereien vom Karpfen , (nicht immer verfügbar) mit Kartoffels.	Portion	8,00 €
Backfisch: frisches Seelachsfilet im Bierteig	100 g	2,30 €
Beilagen: hausgemachter Kartoffelsalat/Portion 2,20 €	gem. Blattsalate /Portion	2,80 €

Bitte an der Feinkostkasse bezahlen

Wir beziehen unsere Kartoffeln (neue Sorte Juvel) von Knauer in Buckenhofen
Hinweis: auch in Filets können Gräten sein

Morgen, Freitag, den 22.02. ist unser Freitagabendbistro wieder geöffnet.



Wiener Schnitzel (von Kalbsoberschale) mit Kartoffelsalat / oder Kräuterkart. und Blattsalat	12,90 €
Salat Schäferin: mit kurz angebratenem Ziegenkäse, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	8,50 €
Salat Nizza: mit Thunfisch, Sardellenfilet, grünen Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven.	8,30 €
Salat mit Garnelenspieß und Cocktailsosse. Mit Baguette	7,90 €
Italienischer Vorspeisenteller: mit Salami, Schinken, ..., Garnitur v. italien. Gemüseantipasti Dazu Baguette.	5,90 €
Feldsalat: mit Walnüssen, Trauben, Tomate, frischem Kürbiskernöl, Balsamico u. Baguette	6,70 €
Käseteller, mit Kastanienhonig dazu Baguette	zum Nachtisch: 3,90 €
Käseteller, mit Kastanienhonig dazu Baguette	6,90 €
Nudelgerichte:	
Ravioli maremmana mit Tomatensoße oder Salbeibutter und Parmesan	9,90 €
Spaghetti Meeresfrüchte: mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
Spaghetti Vongole: mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
Tagliatelle: mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	8,50 €
Penne scharf: mit Tomatensoße, Chili und Parmesan	5,90 €

Dessert:

hausgemachtes Panna Cotta auf Beerenfrüchte	3,90 €
oder Baba al Rum, mit Vanilleeis und Sahne	3,90 €
und zum Abschluß:	
Espresso der Rösterei `Maria Sole`	1,60 €
oder Affogato – Espresso mit Vanilleeis	2,90 €

Weißweine

Tageswein Nr.1

2016 Soave classico

Cantina Monteforte 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Tageswein Nr. 2

2017 Schiefer Riesling trocken

Von Volxem, Saar 0,1 Ltr. Gl. 2,80 €

Bierempfehlung:

Vollbier Privatbrauerei Grasser Huppendorf

0,5 ltr. Fl. 2,60 €

Kellerbier Mahrs Bräu

0,5 ltr. Fl. 2,60 €

Lagerbier Privatbrauerei Först Drügendorf

0,5 Ltr. Fl. 2,60 €

Augustinerbräu München - Lagerbier hell

0,5 Ltr. Fl. 2,60 €

Classic Export (Bio) Weissenhofer Klosterbrauerei

0,5 Ltr. Fl. 2,60 €

Natur - Radler Mönchshof

0,5 Ltr. Fl. 2,60 €

Spritziges:

Bric Cenciurio Spumante

0,1 Ltr. Gl. 3,50 €

Sheppy`s Cider

Apfelsorte: Dabinett

Weich, leicht herb, prickelnd (6 % Vol.)

aus Somerset / England

0,1 Ltr. Gl. 2,00 €

Rotwein Nr. 1

2017 Monferato rosso

Cantina Broglia – Gavi - Italien

0,1 Ltr. Gl. 2,80 €

Rotwein Nr. 2

2012 Cour d'Albert

Buzet A.C. Frankreich

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rosewein

2017 Grillons

La Croix Belle – Südfrankreich

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Für weitere Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte

Alle aufgeführten Speisen, mit Ausnahme von Eis u. Räucherfisch (von einem handwerklich arbeit. Betrieb in Norddeutschland) werden von uns frisch mit besten Zutaten für Sie – ohne Verwendung von chemischen Zusätzen u. Geschmacksverstärkern – zubereitet. Für eventuelle Wartezeiten bitten wir um Verständnis. bei evt. Nahrungsmittelallergien- bzw. Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Tip: Wein-Menüabend am Sa. 2.3.2019 hier bei uns ! Infos und Karten an der Kasse