

*** Montag, den 18. Juni 2018, ab 11:30 Uhr ***

<u>Südtiroler „Hugo“ : mit Holunderbeersirup</u>	3,90 €
<u>Limoncello aus Sorrent</u>	2 cl 3,50 €

Fischsuppe, mit Baguette kleine Portion 3,90 € /5,90 €

heute: Südtiroler Spezialitätenteller:

Südtiroler Rindsgselchtem, Carne Salada, und natürlich Südtiroler Bauernspeck.
Bergkäse. Dazu Baguette 9,90 €

Fischvorspeisenteller

mit geräucherten Lachsspezialitäten, Wakame, Forellenmus, Garnele mit Honig-Senf-Dill-Soße. Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben und Baguette 12,90 €

Garnelen vom Grill, mit fruchtigem Salatteller. Dazu Baguette 11,90 €

Crêpe: mit **Räucherlachs**, Crème fraiche, Dill,
Blattsalat, Trauben 8,90 €

Spaghetti alle Vongole: mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein 9,90 €

Schollenfilet „bretonisch“ **„Wildfang“**
mit Kapernbutter, marokkan. Salzzitronen, glas. Kirschtomaten, Blattsalat.
Dazu Reis/oder Kräuterkartoffeln 12,90 €

Gemischter Teller vom Grill: Doradenfilet & Loup de Mer
mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln 12,50 €

Lachsfilet vom Grill
mit Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln 13,50 €

Forelle aus dem Pretzfelder Tal - fränk. Schweiz
mit Mandel-Traubenrahm. Dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat 11,50 €

oder im Speckmantel. Dazu Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln 11,50 €

oder mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat 10,50 €

Frisch aus der Fritteuse

<u>Backfisch:</u> frisches Seelachsfilet im Bierteig	100 g	2,30 €
<u>Beilagen:</u> hausgemachter Kartoffelsalat/Portion	2,20 €	gem. Blattsalate /Portion 2,80 €

Wir beziehen unsere Kartoffeln (neue Sorte Solo) von Knauer in Buckenhofen

Hinweis: auch in Filets können Gräten sein

Bitte an der Feinkostkasse bezahlen



<u>1/2 Hähnchen</u> mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes	5,50 €
<u>Wiener Schnitzel (Kalbberschale):</u> mit Kartoffel- und Blattsalat	11,90 €
<u>Salat Nizza:</u> mit Thunfisch, Sardellenfilet, grünen Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven.	8,30 €
<u>Salat Schäferin:</u> mit kurz angebratenem Schafskäse, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	8,50 €
<u>Salat mit Garnelenspieß und Chutney.</u> Mit Baguette	7,90 €
<u>Südtiroler Spezialitätenteller:</u> Südtiroler Rindsgeselchtem, Carne Salada, und natürlich Südtiroler Bauernspeck. Bergkäse. Dazu Baguette. Dazu passt unser herrlich frischer Lambrusco !!!!	9,90 €
<u>Carpaccio di Carne Salada:</u> mariniertes Rindfleisch (kalt), mit Blattsalat, Ruccola und Baguette	9,90 €
<u>Ruccola-Blattsalat</u> mit Walnüssen, Trauben, Tomaten, frischem Kürbiskernöl, Balsamico u. Baguette mit Entenbrust und Orangenchutney	5,00 € 10,90 €
<u>Italienischer Vorspeisenteller:</u> mit Salami, Schinken, ..., Garnitur v. italien. Gemüseantipasti u. Baguette. Probieren Sie dazu unseren frischen Lambrusco	5,90 €
<u>Käseteller,</u> mit Kastanienhonig dazu Baguette	zum Nachtisch: 3,90 € 6,90 €
<u>Crêpe:</u> mit bestem italienischem gekochtem Schinken und Käse belegt	5,90 €
<u>Nudelgerichte:</u>	
<u>Spaghetti alle Vongole:</u> mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
<u>Raviolone, gefüllt mit Spinat und Ricotta:</u> mit Salbeibutter und Parmesan	9,90 €
<u>Spargelravioli:</u> mit Schnittlauch-Zitronenbutter und Parmesan	9,90 €
<u>Tagliatelle:</u> mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
<u>Penne alla Norma:</u> gebratenem Auberginen, Pinienkernen, Tomatensoße, Oliven und Ricotta salata	7,90 €
<u>Penne mit Mozzarella und Tomatensoße</u>	6,90 €

Dessert:

Heute: Panna Cotta auf Erdbeerspiegel	3,90 €
oder Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	3,90 €
oder Babba 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

2017 Languedoc Blanc

Hecht & Bannier Frankreich 0,1 ltr. Gl. 2,50 €

Tageswein Nr. 2

2017 Blanc de Noir

Weingut Pfeffingen - Plalz 0,1 ltr. Gl. 2,60 €

Bierempfehlung:

Vollbier Privatbrauerei Grasser Huppendorf

0,5 ltr. Fl. 2,50 €

Kellerbier Mahrs Bräu

0,5 ltr. Fl. 2,50 €

Lagerbier Privatbrauerei Först Drügendorf

0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

Natur - Radler Mönchshof

0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

Spritzig:

Cidre Brut - erfrischend - herb

von Van Nahmen 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Cidre Rosé - Normandie - fruchtig

0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Frizzante rot:

Lambrusco `Terre Verdine` trocken

Cantina Ceci 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rosewein Nr 1:

2016 Shiakk Rose

Ka Mancine´ - Ligurien - Italien 0,1 Ltr. Gl. 2,90 €

Rotwein:

2016 Languedoc rouge

Cuvee von: Syrah, Grenache, Carignan 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Für weitere Flaschenweine fragen Sie gerne 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. Geschmacksverstärker – zubereitet. Für eventuelle Wartezeiten bitten wir um Verständnis. bei evt. Nahrungsmittelallergien- bzw. Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Nächsten Freitag, ist unser Bistro wieder bis ca 23 Uhr geöffnet.