

*** **Donnerstag, den 15. November 2018, ab 11:30 Uhr** ***

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.

Heute im Ausschank:

<u>Der neue Beaujolais Nouveau 2018 von Georges Duboeuf</u>	0,1 Ltr Gl. 2,40 €
<u>Jetzt: Winzerglühwein Rot vom Winzerhof Geißendörfer aus Franken</u>	0,2 Ltr Gl. 2,20 €
<u>Digestiv: Mirto di Sardegna (Likör)</u> v. Bresca Dorada 30 %	2 cl 2,50 €
<u>3 frische Austern, mit Zitrone und Baguette</u>	7,90 €
<u>Kürbiscremesuppe</u> mit Sahnehäubchen und besten Steirischen Kürbiskernöl. Dazu Baguette	4,80 €
<u>Fischsuppe</u> , mit Baguette	kleine Portion 3,90 € / 5,90 €
<u>Fischvorspeisenteller</u> mit geräuchertem Lachs, geräucherten Schillerlocken, Karpfensülze, Garnele, Wakame, Forellenmus. Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben u. Baguette	12,90 €
<u>Graskarpfenfrikadellen</u> mit Kartoffelsalat	6,90 €
<u>Garnelen vom Grill</u> mit Chutney und fruchtigem Salatteller. Dazu Baguette	11,90 €
<u>Crêpe:</u> mit <u>Räucherlachs</u> , Crème fraîche, Dill, Blattsalat und Trauben	8,90 €
<u>Spaghetti Meeresfrüchte:</u> mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
<u>Spaghetti alle Vongole:</u> mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
<u>Miesmuscheln italien.</u> (mit Tomate) und franz. (mit Weißwein und Sahne). Mit Baguette	9,90 €
<u>Lachsfilet vom Grill</u> „ <u>Label Rouge Qualität</u> “ mit Orangenbutter, glasierten Karotten, rote Bete-Chutney und Reis	13,40 €
<u>Zanderfilet vom Grill</u> auf Blattspinat, mit Steinpilzsoße und Petersilienkartoffeln	14,50 €
<u>Seehechtfilet vom Grill</u> „ <u>Wildfang</u> “ mit Peperonata und Kräuterkartoffeln	12,90 €
<u>Schollenfilet „bretonisch“</u> „ <u>Wildfang</u> “ mit Kapernbutter, marokk. Salzzitronen, glasierten Tomaten und Kräuterkart./oder Reis. Mit Blattsalat	12,90 €
<u>Mariniertes Karpfenfilet vom Grill</u> mit Chicoree-Gorgonzolarahm und Kräuterkartoffeln	9,50 €
<u>Mariniertes Karpfenfilet vom Grill</u> mit Peperonata und Kräuterkartoffeln	9,50 €
<u>Forellenfilet aus dem Pretzfelder Tal- fränk. Schweiz</u> mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat	10,90 €

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 €

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

Bitte an der Feinkostkasse bezahlen



Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) Mit Kartoffelsalat/oder Kräutersalat 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 u. Baguette. Probieren Sie dazu unseren frischen Lambrusco	5,90 €
Feldsalat mit Walnüssen, Trauben, Tomaten, frischem Kürbiskernöl, Balsamico u. Baguette	6,70 €
Bresaola Luftgetrockneter Rindfleisch. Dazu Feldsalat mit Kirschtomaten, Trauben u. Walnüssen. Mit Baguette	9,90 €
Käseteller, mit Kastanienhonig dazu Baguette	zum Nachtisch: 3,90 €
	6,90 €

Nudelgerichte:

Ravioli al Pesto, gef. mit Spinat und Ricotta: mit glasierten Kirschtomaten, Speckwürfeln und Walnüsse	9,90 €
Spaghetti Meeresfrüchte: mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
Spaghetti alle Vongole: mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
Penne scharf: mit Tomatensoße, Chili und Parmesan	5,90 €

Dessert:

hausgemachte Panna Cotta mit Quittenkompott 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

2015 Müller-Thurgau Trentino

Can. Rotalina – Italien 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Tageswein Nr. 2

Tufaceo Bianco

Perrazzo Vini D'Ischia 0,1 Ltr. Gl. 3,10 €

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 €

Augustinerbräu München - Lagerbier hell

0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

Classic Export (Bio) Weissenhofer Klosterbrauerei

0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

Natur - Radler Mönchshof

0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

Rotwein Nr. 1

Beaujolais Nouveau 2018

0,1 Ltr Gl. 2,40 €

Rotwein - Hausmarke

2015 Saint Chinian 13% Vol.

Damp Freres – Südfrankreich

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rosewein Nr. 1

2017 Rose trocken

Weingut am Kaiserbaum - Pfalz

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rosewein Nr. 2

2017 Cerasuolo d`Abruzzo

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Spritzig:

Cidre in der Bolée Schale

Brut – erfrischend – herb

Von Kerisac

0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

oder

Rose Normandie – fruchtig

0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Frizzante rot:

Lambrusco `Otello`

Cantina Ceci

0,1 Ltr. Gl. 3,00 €

Prosecco Collalto Spumante – brut

Italien

0,1 Ltr. Gl. 3,30 €

Für weitere Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte

Morgen Freitag, den 16.11, ist unser Freitagabendbistro wieder geöffnet.