

Samstag, den 22. September 2018, ab 11:30 Uhr

<u>Neu eingetroffen: Fränkischer Federweißer (Rebsorte: Bacchus)</u>	0,25 Ltr. Gl. 2,20 €
<u>Aperitiv Empfehlung:</u>	
<u>Pinto:</u> mit Pineau des Charentes Blanc, Blutorangenbalsam, Schweppes Dry u. Rosmarin	4,60 €
<u>Sommeraperitiv Della Casa ohne Alkohol</u>	4,00 €
<u>3 frische Austern auf Eis, mit Zitrone und Baguette</u>	7,90 €
<u>Fischsuppe,</u> mit Baguette	kleine Portion 3,90 € /5,90 €
<u>Fischvorspeisenteller</u>	
mit geräuchertem Lachs, kalt geräuertem Thunfisch, Karpfensülze, Garnele, Wakame, Forellenmus. Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben u. Baguette	12,90 €
<u>Spezialität vom Mittelmeer: frische Garnelen aus San Remo</u>	„Wildfang“
mit hausgemachter Mayonnaise und Baguette	
	große Sortierung 16,90 €
	mittlere Größe 13,90 €
<u>Meeresfrüchteteller: Auster, mittlere und große Mittelmeergarnelen, bayr. Garnelen.</u> Dazu hausgemachte Mayonnaise und Baguette	19,90 €
<u>Miesmuscheln italien. (mit Tomaten) oder franz. (mit Weißwein und Sahne)</u>	9,90 €
Mit Baguette	
<u>Spaghetti Meeresfrüchte:</u> mit Muscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
<u>heute: Seppie in zimino (ligurisches Rezept)</u>	
Seppie (Tintenfische) in würziger Tomatensoße (mit Gemüse u. Frischen Steinpilzen) Dazu Baguette oder Kartoffeln	13,90 €
<u>Schollenfilet „bretonisch“</u>	„Wildfang“
mit Kapernbutter, marokkan. Salzzitronen, glasierten Kirschtomaten, Blattsalat und Kräuterkartoffeln/ oder Reis	12,90 €
<u>Seewolf „ligurisch“</u>	„vom großen Fisch“
ohne Haut; aus der Pfanne, zusammen mit Weißwein, Kirschtomaten, Kräutern, Dazu Kräuterkartoffeln und Blattsalat	13,70 €
<u>Kabeljaufilet vom Grill</u>	„Wildfang“
auf Blattspinat. Mit frischen italienischen Steinpilzen und Petersilienkartoffeln	14,50 €
<u>Lachsfilet vom Grill „Label Rouge Siegel“</u>	
mit Gemüse von frischen, grünen Gartenbohnen und Tomaten. Dazu Kräuterkartoffeln	12,90 €
<u>Forellenfilet aus dem Pretzfelder Tal- fränk. Schweiz</u>	
mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat	10,50 €

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 €

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

Bitte an der Feinkostkasse bezahlen



Wiener Schnitzel (Kalb): mit Kartoffelsalat und Blattsalat	12,50 €
Salat Nizza: mit Thunfisch, Sardellenfilet, grünen Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven.	8,30 €
Salat Schäferin: mit kurz angebratenem Ziegenkäse, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	8,50 €
Salat mit Garnelenspieß und Chutney. Mit Baguette	7,90 €
Italienischer Landschinken mit italienischer Honigmelone. Dazu Baguette	8,90 €
Italienischer Vorspeisenteller: mit Salami, Schinken, ..., Garnitur v. italien. Gemüseantipasti u. Baguette. Probieren Sie dazu unseren frischen Lambrusco	5,90 €
Käseteller, mit Kastanienhonig dazu Baguette	zum Nachtisch: 3,90 € 6,90 €
Nudelgerichte:	
Rafoli; gefüllt mit Ricotta: in Sahnesoße	10,90 €
Spaghetti Meeresfrüchte: mit Muscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
Mangoldtaglierini mit frischen italien. Steinpilzen, Kirschtomaten, Blattspinat, bestem Olivenöl und Parmesan	10,90 €
Tagliatelle: mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
Penne alla Norma: mit Auberginen, Tomatensoße, Basilikum, Pinienkernen, Ricotta salata	7,90 €

Dessert:

Babba al Rum, mit Vanilleeis und Sahne	3,90 €
oder Rotweinbirnen mit Vanilleeis	3,90 €
<u>und zum Abschluß:</u>	
Espresso der Rösterei `Maria Sole`	1,60 €
oder Affogato – Espresso mit Vanilleeis	2,90 €

Weißweine

Tageswein Nr.1

2016 Ischia bianco

Casa D`Ambra – Ischia – Italien 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Tageswein Nr. 2

2016 Sancerre `Le Caillottes`

J. M. Roger – Buè – Frankreich/ Loire 0,1 Ltr. Gl. 3,80 €

Spritzig:

Cidre Brut – erfrischend – herb

Von Kerisac 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Cidre Rose Normandie – fruchtig

0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Frizzante rot:

Lambrusco `Terre Verdine` trocken

Cantina Ceci 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

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 €

Rosewein Nr: 1

2017 Rose Languedoc

Hecht & Bannier – Frankreich

0,1 Ltr. Gl. 2,90 €

Rosewein Nr: 2

2017 Cerasuolo d' Abruzzo

Camillo Montori

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rotwein:

Abbaia

Monti -Sardinien

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. Geschmacksverstärkern – zubereitet. Für eventuelle Wartezeiten bitten wir um Verständnis. bei evt. Nahrungsmittelallergien- bzw. Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Nächsten Freitag, den 28.09, ist unser Freitagabendbistro wieder geöffnet.