

*****Freitag, den 17. August 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.

Ab nächster Woche gibt es Fränkischen Federweißer

Aperitiv Empfehlung:

Pinto: mit Pineau des Charentes Blanc, Blutorangenbalsam, Schweppes Dry u. Rosmarinzweig 4,60 €

oder Sommeraperitiv ohne Alkohol: mit weißem San Bitter, Granatapfelsaft, Zitronensaft, Eis und Minze 4,00 €

3 Austern auf Eis, mit Zitrone und Baguette 7,90 €

Caprese: Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, bestem Olivenöl. 7,90 €
Dazu Baguette

Carne salada (Südtirol), mit Baguette 8,90 €

Südtiroler Teller: mit Bresaola, Lendenstück Wacholder, Hirschfilet, Gamssalami, Kaminwurzen, Carne salada, Südtiroler Bergkäse. Dazu Südtiroler Brot 9,90 €

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

Fischvorspeisenteller

mit Lachs Spezialitäten, geräuchertem Thunfischfilet, Wakame, Forellenmus, Garnele. Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben u. Baguette 12,90 €

Heute: Lachsstrudel mit Blattsalaten und Baguette 9,90 €

Garnelen vom Grill: mit Chutney und Honigmelone-Pfirsichsalat. Dazu Baguette 11,90 €

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

Miesmuscheln italien. (mit Tomaten) oder franz. (mit Weißwein und Sahne) 9,90 €
Mit Baguette

Spaghetti Meeresfrüchte: mit Muscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten... 10,90 €

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

Thunfischfilet „medium oder durch“ vom Grill „Wildfang“
mit sizilianischer Tomatensoße, Blattsalat und Kräuterkartoffeln/oder Baguette 13,90 €

Seeteufel „bretonisch“ „Wildfang“
mit Kapernbutter, marokkan. Salzzitronen, glasierten Kirschtomaten, Blattsalat und Kräuterkartoffeln/ oder Reis 13,90 €

Doradenfilet „vom großen Fisch“ „ligurisch“: aus der Pfanne, ohne Haut. Mit Kräutern, Kirschtomaten, Weißwein und Olivenöl. Dazu Blattsalat und Baguette/oder Kräuterkartoffeln 13,50 €

Lachsfilet „Label Rouge Qualität“
vom Grill. Rote-Bete-Johannisbeerchutney, Orangenöl, Kräuterkartoffeln/oder Baguette und Blattsalat 12,90 €

Gemischter Teller mit Loup de Mer- und Doradenfilet vom Grill
mit Zucchini -Pfifferlingen und Kräuterkartoffeln 12,90 €

Forellenfilet aus dem Pretzfelder Tal- fränk. Schweiz
mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat 10,50 €

Frisch aus der Fritteuse

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 Capri) von Knauer in Buckenhofen

Hinweis: auch in Filets können Gräten sein

Bitte an der Feinkostkasse bezahlen



<u>Wiener Schnitzel (Kalbsoberschale):</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 Ziegenkäse, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	8,50 €
<u>Salat mit Garnelenspieß und Chutney.</u> Mit Baguette	7,90 €
<u>Italienischer Landschinken mit italienischer Honigmelone.</u> Dazu Baguette	8,90 €
<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 €

Nudelgerichte:

<u>Ravioli alla maremmana</u> (gef. mit Mangold und Ricotta): mit Salbeibutter und Parmesan	9,50 €
<u>Raviolini, mit Basilikum:</u> mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und bestem Olivenöl	9,90 €
<u>Tagliatelle:</u> mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
<u>Spaghetti Meeresfrüchte:</u> mit Muscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
<u>Spaghetti alle Vongole:</u> mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
<u>Penne alla Norma:</u> mit Auberginen, Tomatensoße, Basilikum, Pinienkernen, Ricotta salata	7,90 €

Dessert:

Kleiner Crepe mit Vanilleeis und Beerenfrüchten 3,90 €
oder Vanilleeis mit Beerenfrüchten 3,90 €

und zum Abschluß:

Espresso der Rösterei `Maria Sole` 1,60 €
oder Affogato – Espresso mit Vanilleeis 2,90 €

Weißweine

Tageswein Nr.1

2017 `Borgo Torre`

Bianchello del Metauro – der leicht fruchtige
 Claudio Morelli – Marken - Italien 0,1 ltr. Gl. 2,80 €

Tageswein Nr. 2

2017 `Vesper` Veltliner

Weingut Setzer - Niederösterreich 0,1 ltr. Gl. 2,80 €

Spritzig:

Cidre Brut – erfrischend – herb

Von Kerisac 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Cidre Rose Normandie – fruchtig 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Malvasia frizzante

Duftig, aromatisch mit feiner Perlung 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €
 Cantina Ceci

Frizzante rot:

Lambrusco `Terre Verdine` trocken 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €
 Cantina Ceci

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 La Rifra, Sirmione-Gardasee 0,1 Ltr. Gl 3,00 €

Rosewein Nr. 2

2017 Caringole, Südfrankreich 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rotwein:

2016 Languedoc rouge
 Cuvee von: Syrah, Grenache, Carignan 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Für weitere Flaschenweine fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte
 Unser Freitagabends Bistro macht bis 24. 8. 2018, Sommerpause.
 Ab 31.8 sind wir wieder für Sie da.
 Tagsüber sind wir wie immer gerne für Sie da.**