



GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeeликör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen





GASTHOF zum Bayerischen Wald

TRADITION SEIT 1639

Sonntag den 16.09.2023

3 gängiges Menü

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille und Curry dazu Croutons

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Tageskarte

„Kürbis-Curry-Cappuccino“

Cremesuppen vom Hokkaidokürbis mit Kamille
und Curry dazu Croutons

„Herbstlicher Lachs“

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuteröl auf Variation vom
Hokkaidokürbis und gebratenen Lauch dazu Salatteller

„Burger vom Black Angus“

Rosmarin-Focaccia mit 200g Petty vom Black Angus, Zwiebeln,
Speck, Tomate, Käse, Rucola und Pommes dazu Salatteller

„Strohschwein“

Gebratenes Schweinefilet vom Strohschwein mit Rotweinsoße
auf Bohnengemüse, Funky Falafel und Süßkartoffelcreme dazu Salatteller

„Saltimbocca von der Hähnchenbrust“

In Rohschinken und Salbei eingewickelte Hähnchenbrust mit Gourmetjus auf mediterranen
Gemüsen und Butternudeln dazu Salatteller

„Schoko-Cannelloni“

Cannelloni vom Arabica Kaffeelikör mit Früchten

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,2l vom

Pretty in Pink

Roselen

2022

(feinherb)

Vom Weingut

Peitz

aus Wallhausen

