

Scampimittwoch



Scampi All you can eat !

Scampis vom Grill in der Schale mit frischen Kräutern und Knoblauch mariniert, Baguette und 4erlei hausgemachte Soßen Tomaten-Chili, Kräuter-Knoblauch-Aioli Curry-Ananas, Trüffel-Hollandaise	22,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Gerichte à la carte

Chili con Carne vom Unnersdorfer Angusrind	6,90
Großer Salatteller ^{d,l} der Saison an feinem Hausdressing mit gegrillten Scampis und Romanthaler Bärlauchpesto, dazu Baguette	17,90
Großer bunter Salatteller ^{d,l} an feinem Hausdressing mit Schafskäse und Peperoni	13,90
Salatteller ^{d,l} von Blattsalaten mit geräuchertem Graved Lachs ^b und Kräuter-Zitronen-Schmand	15,90
Rumpsteak vom fränkischen Jungbull 250 gr mit hausgemachter Kräuterbutter ^d , dazu Pommes frites und gemischter Salat ^{d,l}	26,90
Originales Schaschlik – fein gesteckt mit Speck ^{e,l,2,8,1,3} und Leber, an würziger Soße, dazu Pommes frites	12,90
Brisolette von feinem Kalbsbrät mit Petersilie und Rosenpfeffer gewürzt an Rahmsoße ^{i,d,g} auf Reis dazu Rösti und gemischter Salat ^{d,l}	16,90
Vesperplatte mit Butter ^d und Brot ⁱ Weißer Preßsack, Rotwurst ⁱ , Leberwurst,	9,90
Bunter Wurstsalat ^{d,e,k,l,a,1,3,6} – Wurst, Käse, Gurke, Zwiebeln, Butter und Brot	8,50
3 Stück Bratwürste ^{d,a} mit Sauerkraut ^{d,l} , Brot ⁱ und Senf	9,90

Vegetarisch

Stangensouflékloße in Nussbutter gebraten auf Rahmsauerkraut und hausgemachten Röstzwiebeln	15,90
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

i: Glutenhaltiges Getreide
a: Eier
1: Farbstoff

k: Schalenfrüchte
b: Fisch
2: Konservierungsstoff

l: Senf
d: Milch
3: Geschmacksverstärker

e: Sellerie
6: mit Phosphat

g: Schwefeldioxid und Sulphite
8: Antioxidationsmittel