

Tageskarte

Weinempfehlung

Merlot 2018 Trentino DOC
0,1l 2,90 € / 0,2l 5,60 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Chili und Vanille ^(a,g) 5,50 €

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan ^(g) 12,50 €

Zwei Magnus Bauch Weißwürscht, süßer Senf und
eine ofenfrische Breze ^(a,5,2) 6,90 €

Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem Ziegenkäse,
Thymianhonig und Austernpilze ^(a,g,i,j,l,17) 16,20 €

Großer Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing, Granatapfelkerne,
geröstete Kürbiskerne und gebratene Hähnchenbrust ^(g,h) 15,20 €

Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern gekocht, dazu
abgebräunte Brezenknödelscheiben und ein Tupfer Sahne ^(a,c,g) 15,20 €

Veganes Kartoffel-Kürbiscurry mit Kichererbsen, Karotten, Ingwer
und Kokosmilch, dazu Baguette ^(f,m) 14,20 €

Ravioli Süßkartoffel-Trüffel in Nussbutter geschwenkt mit
karamellisierten Birnen, Radiccio und Parmesan ^(a,g,h,17) 15,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit gebratenen
Grenaillekartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat ^(a,c,g,13) 22,50 €

¼ Ofenfrische Bayrische Ente mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel ^(a,l,j,l) 17,50 €

Zanderfilet vom Grill auf cremigem Steinpilzrisotto mit
glasierten Kirschtomaten 21,80 €

„Ludwig Burger“ Rinderpaddy 200 g mit Burgersauce,
Speck und Salat, dazu Pommes Frites ^(a,i,k,2) 18,90 €/mit Käse 19,90 €

Flammkuchen mit Schmand, Gauda, Grillgemüse, Mozzarella
und frischer Basilikum ^(a,g,h,17) 14,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat ^(a,l,j,l) 12,80 €

Gateau au chocolate – lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis ^(a,c,g) 7,80 €

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8) 9,50 €