

BRÄUWIRT



Chefkoch Michael Ugur

Empfehlung

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe (SEL, SU, L, GW)
mit Käsetoast _____ € 4,10

Spargelröllchen (1, 5, 11, L, EI, GW, GG, SEL, SEN, SU)
im Schinken-Käse-Mantel und Salatgarnitur _____ € 7,90

Hauptspeisen

Kalbsrücken (1, 5, SEL, SEN, SU, L, EI, GG, GW)
mit Spargel und Schinken überbacken, Herzoginkartoffeln und Salat _____ € 16,70

Lendchen (SEN, SU, L, EI)
mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln _____ € 16,90

Rosa gebratener Rinderrücken (1, 5, SEL, SEN, SU, L, EI, GG, GW)
mit dreierlei Pfeffer, Kräuterbutter, Kartoffelbällchen und Salat _____ € 19,90

Cordon bleu von der Pute (1, 5, 11, SEL, SU, SEN, L, EI, GG, GW)
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Salat _____ € 13,40

Gebratenes Lachsfilet (F, L, SU, GW)
auf Rahmspinat und Kartoffelpüree _____ € 16,90

Vegetarisch

Gebackener Blumenkohl (GW, EI, L)
mit Remoulade und Schwenkkartoffeln _____ € 8,40

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas (L)
mit marinierten Erdbeeren _____ € 4,80

„Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein,
melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergen-Dokumentation Auskunft
über allergene Stoffe.“

Zusatzstoffe siehe Umschlaginnenseite

