

## AUSWAHLKARTE

(Als berufener Euro-Toques Chef garantiere ich Ihnen regionale, saisonale sowie Lebensmittel ohne Zusatzstoffe)

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisiertem Staudensellerie  
6,90 €

Hausgemachter zweierlei Dip mit Schreiner's Brotauswahl  
6,50 €

Island Lachs gebeizt in Leinen und Buchenasche mit fermentierter Gurke,  
blanchierter Senfsaat und Kartoffelcreme  
kl. 12,50 € / gr. 17,50 €

Unser Wildkräutersalat in Granatapfelvinaigrette  
mit Gambas in Chili-Knoblauchöl mariniert mit, Aioli und Brotauswahl  
kl. 13,50 € / gr. 17,90 €

Buntes Gemüse-Kokos-Curry mit Mandel- Basmatireis und  
Wildkräutergrün  
16,50 €

Eichenhofschweinefilet rosa gegart auf karamellisierter Pfeffer-  
Whiskysauce hausgemachten Bergblütenspätzle und Wildkräutersalat  
23,50 €

Kikok-Hähnchenbrust „Supreme“ mit Alpencurry mariniert, Dijon-  
Senfsauce, Kräuterschmörkes und Caponata  
19,90 €

Schreiner`s Sauerbraten mit Landbier-Rübenkrautsauce, Rotkohl,  
Kartoffelklöße und Apfelkompott  
18,90  
€

Steak vom heimischen Rind rückwärts gegart mit Pfeffersauce,  
Speckbohnen, Portweinzwiebeln und Kräuterschmörkes  
29,50

Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade mit Fruchtspiegel  
7,50 €

*Schreiner's*  
essen + trinken