

AUSWAHLKARTE

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

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisiertem Staudensellerie
7,50 €

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

Carpaccio vom Weideochsen mit Weißwein- Balsamicovinaigrette
mariniert, altem Parmesan, Salatbouquet und Brotauswahl
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 Cognac-
Pfeffersauce, hausgemachten Petersilienspätzle und Wildkräutersalat
23,90 €

Kikok-Hähnchenbrust „Supreme“ in hauseigener Kräutermarinade, Dijon-
Senfsauce, Kräuterschmörkes und mediterranem Gemüse
19,90 €

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

Steak vom Weidenochsen rückwärts gegart mit Pfeffersauce,
Prinzessbohnen im Speckmantel, Portweinzwiebeln und Kräuterschmörkes
31,90 €

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Mandelcrunch und
Latschenkiefersauce
7,50 €