

Speisen 5.12.17

Brechts Vermächtnis

Flusskrebse in Weißbiercreme ^{5,5€} Gurkensalat, Praline vom geräucherten Forellenfilet ^{3,5€}
Kasseler Rücken, Erbspürree, Sauerkraut, Senfcreme ^{6€} Käsekuchen, Beerenpürree ^{4€}

Menüpreis 14 €

Sissis Alpenglühén

Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse in Brühe ^{3€} Karotten-Apfelsalat, Kürbiskernöl ^{3,5€} Wiener
Schnitzel, warmer Kartoffelsalat ^{6,5€} Pflaumenknödel, braune Butter, Zucker und Zimt ^{4€}

Menüpreis 13 €

Puccinis Bohème

Eingelegtes Gemüse nach italienischer Art ^{3,5€} Zartes Kalbsfleisch in Thunfischcreme mit
Kapern ^{5€} Lasagne Bolognese, Bechamel, Parmesan ^{5,5€} Tiramisu ^{3,5€}

Menüpreis 13,5 €

Savoir-Vivre

Terrine vom Edelfisch ^{4,5€} Kremiger Kohl mit getrüffeltem Kartoffelpüree und gerösteten
Pinienkernen ^{4€} Hahn in Rotwein, Kartoffel, Champignon ^{5,5€} Schokoladenmousse mit frischen
Früchten ^{4€}

Menüpreis 13,9 €

Vegetarisch

Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse in Brühe ^{3€} Karotten-Apfelsalat, Kürbiskernöl ^{3,5€} Kremiger
Kohl mit getrüffeltem Kartoffelpüree und gerösteten Pinienkernen ^{4€} Pflaumenknödel, braune
Butter, Zucker und Zimt ^{4€}

Menüpreis 12,5 €

Vegan

Eingelegtes Gemüse nach italienischer Art ^{3,5€} Karotten-Apfelsalat und Kürbiskernöl ^{3,5€}
Valscher Hase à la Wellington mit Pilzen und Spinat im Strudelteig ^{6,5€} Frische Früchte mit
Minze ^{4,5€}

Menüpreis 14,5 €