

STAMMTISCH SPEISEKARTE NOVEMBER  
Immer Donnerstags & Sonntags ab 18 Uhr

VORSPEISEN

„Das Brot“

Warmes Roggenbrot & Kartoffelbrötchen | Vinaigrette | Kräuterbutter & Bratensauce (gibts auch Vegan)

Weizen - Roggen - 7 - 9 - 10 - 12

9,-

„SCHWEINEBÄCKCHEN | ALBLINSEN | MEERRETTICH | FELDSALAT“

Lauwarme & gerauchte Scheinebäckchen | Linsen & Wurzelgemüse | Meerrettich-Vinaigrette

9 - 10 - 12

22,-

"ARTISCHOCKE | YUZU | KAPERN" - VEGAN

Dreierlei von der Artischocke | Yuzu-Vinaigrette | getrocknete Kapern | sardisches Brot

1 - 6 - 9 - 12

18,-

„SCHWARZWURZEL | WASABI | KOSHIHIKARI“ - VEGAN

In Tempura gebackene Schwarzwurzel | Wasabi-Majo | Reisflakes | Koshihikari | Daikonrettich

Weizen - Sesam - 12

25,-

ZWISCHENGÄNGE (AUCH ALS HAUPTGANG MÖGLICH)

„COQ AU VIN VOM JUNGEN MAISHUHN“

Wurzelgemüse | Speck | Kartoffeln

Weizen - 9 - 12

20,- | 30,-

„FISCHSTÄBCHEN DE LUXE“

Gebackene Schnitte vom Zander | Rahmwirsing & Kartoffel

Weizen - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

25,- | 35,-

## HAUPTGÄNGE

### „STEAK !? FRITES“ - VEGAN

Saftiges Sojasteak (hausgemacht) | geschäumte vegane Hollandaise | Fritten mal anders ;)

Weizen - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

39,-

### „DRY AGED RINDERSCHULTER | ZWIEBEL | SPÄTZLE “

Geschmorte Rinderschulter | kräftige Lembergersauce | Schmelz & Röstzwiebeln | Butterspätzle

Weizen - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

35,-

### „GÄNSEKEULE | BLAUKRAUT | KNÖDEL“

Gänsekeule mit feiner Sauce | Gewürz-Blaukraut | Kartoffelknödel

Weizen - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

35,-

## DESSERT & KÄSE

### „BIRNE HELENE“

Mousse & Ragout von der Birne | Schokoladensauce

Weizen - 3 - 4 - 7 - 9 - 12

16,-

### „SALTY SNICKERS & ERDNUSS-ALLERLEI“

Erdnusseis mit Fleur de Sel | Erdnussbutter | Erdnusseis | Erdnuss-Hippe

1 - 3 - 7 und natürlich jede Menge Erdnüsse!

18,-

### „BERGKÄSE VON JAMEI LAIBSPEIS“

Feigensenf | Quittenbrot | Butter | warme Seele

Weizen - 3 - 7

18,-

TAGESAKTUELLE ÄNDERUNGEN BEHALTE ICH MIR VOR.  
WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT.