

UNSERE HALBSTÜCKCHEN

Preis in €

Schmalzbrot Griebenschmalz von der Metzgerei Klomann auf 3 Scheiben	4,00
Hummus Kichererbsenpüree mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert, serviert mit Weißbrot	4,90
Leberwurstbrot Leberwurstspezialität vom Bunten Bentheimer Landschwein der Metzgerei David auf 3 Scheiben Bauernbrot	4,90
Crostini Tonno Thunfischcreme mit Kapern auf 3 Scheiben Sepia-Cranberry-Brot	5,90
Bruschetta Tomatenstücke mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch mariniert auf 3 Scheiben Weißbrot	5,50

Alle obenstehenden Gerichte werden serviert mit Brot der Bäckerei Kapp
.....

Andalusische Gazpacho Kalte, fruchtige Gemüsesuppe mit Basilikumsorbet	7,50
Roastbeefsalat Pikant gewürztes Roastbeef der Metzgerei David, mit Chili-Senf-Dressing und Rucolasalat	10,50
3erlei Melone Galia-, Cantaloupe- und Honig-Melone mit San Daniele Schinken und Mohndressing Gerne auch ohne Schinken	10,50
Halbstückchen-Platte für 2 Personen mit verschiedenen kalten Spezialitäten zum Vespere (hausgemachter gekochter Schinken, Oliven, Leberwurst und mehr)	22,00
Saisonaler Beilagensalat Gemischte grüne Salate, mit Radieschen und Kernen. Angerichtet mit unserem beliebten Halbstück-Dressing.	5,00

DAS BESONDERE STÜCK

Entrecôte vom Angus Rind der Metzgerei David mit Kartoffeln und
saisonaalem Blattsalat

Für 2 Personen 500gr	50,00 €
Für 4 Personen 1000gr	95,00 €
.....	
.....	

UNSERE **DOPPELSTÜCKCHEN**

Preis in €

Strammer Max	11,50
Unser Klassiker mit Frischkäse, Südtiroler Speck, einem Spiegelei und dazu ein knackiger Salat der Saison	
Wiener Schnitzel	18,00
Dünn und knusprig, Kalbfleisch aus dem Hause Baumann in Kapp-Brot-Panade mit Gurken-Minz-Salat	
Spinat-Ziegenkäse-Tartelette	12,50
Tartelette gebacken mit einer Spinat-Ziegenkäse-Füllung und Sommersalat	
Loup de Mer	18,00
Auf der Haut gebraten, mit Kartoffelspalten, Ratatouille und Rucola	
Nacken vom Iberico Schwein	21,00
aus dem Hause Jürgen David - 12 Stunden zart gegart – mit polnischem Gemüsesalat (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gewürzgurken, Erbsen mit Mayonnaise und Ei angemacht)	
Lammkarree	23,50
Rosa gebratenes Karree vom schottischen Weidelamm des Metzgers Donald Russell mit Gemüse-Couscous und Joghurt-Minz-Sauce	
Linguine	16,00
Mit hausgemachtem Trüffelrahm aus schwarzem Sommertrüffel	

UNSERE **SÜSSEN STÜCKCHEN**

Schokonemesis	8,00
Der schokoladigste Schokoladenkuchen der Welt mit frischen Himbeeren und Himbeercoulis	
3erlei Sorbet	7,00
Basilikum-, Maracuja- und Kokossorbet mit frischen Beeren	
Heiß und Süß:	6,00
2 Pralinen aus der Chocolaterie Timo Meyer, mit einem Espresso	

...UND ZUM SCHLUSS

Käse-Dreierlei	9,50
Mit handgemachtem Käse der Heumilchkäserei Tegernseer Land und griechischem Schafskäse angerichtet mit Feigensenf, Dornfelder marmelade und Trauben.	