

Themenküche Kreta

Die Küche der Hundertjährigen

	Euro
Salat der Hundertjährigen	
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Bohnen, Weißkraut, eingelegten Frischkäse, Tomatenemulsion	12,80
als Vorspeise	8,50
Gefüllte Weinblätter (vegetarisch)	
Tomaten-Schmorkraut, Zitronen-Joghurt	14,80
Heraklion	
Gefüllter Tintenfisch, gebratener Oktopus, Rote Meerbarbe, Tomaten-Pilaw, Auberginenröllchen	19,80
Weißer Berge	
Lammhaxen-Stifado, mariniertes Spanferkelrücken, kretische Bratwurst (nach unserem Rezept), Kartoffel-Püree mit Kreta-Olivenöl, Tomaten-Schmorkraut	19,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan)	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
Wiener Apfelstrudel	5,10
Vanille-Eis, Sahne	
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etagere serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Götterfreuden	
Joghurt-Honig-Creme mit Aprikosenmark, Walnuss-Parfait, Kirsch-Sorbet	6,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20