

Themenküche

Maya-Küche aus Mexiko

	Euro
Vorspeisenteller „Maya“ Guacamole, Garnele mit Ananas-Chutney, Puten-Escabeche	5,80
Entenkeule (Atapakua) Mais-Tomatillo-Soße, Schwarze Bohnen-Reis, Salat	15,80
Schweinefilet (Queretaro) Mole-Soße, Chili-Kartoffeln, Salat	16,00
Roter Königsfisch (Karibisches Meer) Rote Beete-Mole, Mais-Mandel-Brei, Salat	16,80
Chili sin carne Vegetarisches Gemüse-Chili mit Koriander-Zitronen-Reis, Salat	11,20
Cochinita Pibil (Yucatan) Langsam gegarter Schweinenacken, gerupft (Pulled Pork) Escabeche von roten Zwiebeln, Guacamole, Schwarze Bohnen-Reis, Salat	13,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,10
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
Süße Verführung der Mayas	
Weißes Kaffee-Schokoladen-Mousse, Honig-Parfait Guaven-Vanille-Kompott	5,80
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