

# Themenküche

## Amerikanische Südstaaten

	Euro
<b>„Miss Sibsey“ Barbecue</b> Pulled Pork, Pork Belly, Pepper Sausage, geräuchertes Kartoffel-Püree, Salat	14,80
<b>Catfish</b> Gebratenes Welsfilet, Louisiana-Remoulade, Hush Puppies (Maismehlkrapfen), Salat	16,50
<b>„Baba Gump“ Jambalaya</b> Reis, Gemüse, gebratene Garnelen, Chorizo, Schinken	16,20
<b>Cajun Chicken</b> Poulardenbrust mit Cajun-Gewürzen gebraten glacierte Süßkartoffeln, grünes Tomaten-Chutney, Salat	15,20
<b>Variation aus dem „Whistle Stop Cafe“ (vegetarisch)</b> Gebratene grünfarbige Marinda-Tomaten, grünes Tomaten-Chutney, glacierte Süßkartoffeln, Hush Puppies	14,80

# Dessert

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