

Themenküche

Spanische Inseln im Sommer

Euro

Goldbrasse

Doradenfilet, schwarze Nudeln, gebratene Artischocken,
Zitronen-Pesto

17,40

Lammmedaillons

mit Mandel-Tomaten-Marinade, Sofrito-Gemüse, Polenta-Krapfen

19,90

Gemüse-Paella (vegan)

Reisgericht mit Gemüse, gebratenen Artischocken,
Petersilien-Pesto, Schmortomaten

14,80

Insel & Meer

Poulardenbrust, Garnelen, Gemüse-Paella

16,80

Variation vom Iberico-Schwein

Rückensteak, Chorizo, Bäckchen, Meersalz-Kartoffeln,
gebratenes Gemüse, Mojo rojo

19,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan)	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
Wiener Apfelstrudel	5,30
Vanille-Eis, Sahne	
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	3,80
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,60
Inselhüpfer	
Orangen-Sorbet, gebrannter Kokos-Flam, Mandel-Parfait	6,20
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller, Baguette	7,40