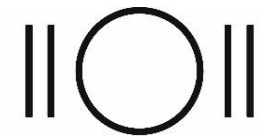


TAPAS OHNE LIMIT  
MENÜ

[17:30-20:30 UHR]



**DIE TAFELDECKER**

IN DER FUGGEREI

## WEINEMPFEHLUNG

### Weißwein

2020 Weißburgunder, Edition „Tafeldecker“

Schittler-Becker, Rheinhessen, trocken

feine Aromatik, leichte Holznuance

0,2l 7,2 € 0,75l 25 €

### Rotwein:

2019 Malbec La Belle Enseigne

Anciens Temps, Languedoc, trocken,

ausgewogen, vollmundig, Bukett von schwarzen Beeren

0,2l 6,2 € 0,75l 23 €

### Unsere Empfehlung zum Dessert:

Original Dominikanischer Rum „CONTRABANDO“ 38%

5 Jahre in Holzfass gereift

Aromen von süßer Vanille, frischer Kokosnuss

und sonnengereiften tropischen Früchten

2cl 4,50 €

## VORSPEISEN

Lachs-Crepes Roulade mit Curry-Senf Gurken

Dreierlei Tafeldecker Aufstriche (Forelle, Kräuter, Avocado)

Angebräunter Ziegenkäse auf Rahmlinsen

Käspressknödeln auf Rahmgurken

Brot von der Bäckerei Mack

## HAUPTGERICHTE

Mexikanisches Gulasch vom Schwein

Speckknödeln mit Bergkäse

Zanderfilet auf Rahmkraut

Bohngemüse

Käsespatzen mit knusprigen Röstzwiebeln

## DESSERTS

Bayerisch Creme mit Ananasragout

Ofenschlupfer vom Kaiserschmarrn mit Fruchtragout

**24,50 € pro Person**

Tapas ohne Limit können wir nur tischweise servieren.

Wir bitten um Ihr Verständnis.