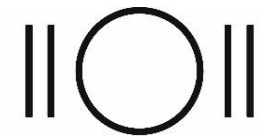


TAPAS OHNE LIMIT
MENÜ

[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 6,2 € 0,75l 23 €

Rotwein:

2019 Malbec La Belle Enseigne, trocken

Anciens Temps, F-Languedoc

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 4,90 €

Kürbiscremesuppe

Tafeldecker Kräuter Bazda mit roten Zwiebeln

Würziger Couscoussalat mit knuspriger Garnele

Räucherlachsroulade mit Rahmgurken

Brotkorb von der Bäckerei Mack

Schweinefilet „Stroganoff“

Saiblingsfilet mit Auberginenpüree

Ratatouille

Mini Salsiccia mit Curryfenchelsalat

Speckknödel mit brauner Butter & Almkäse

Kaiserschmarrntarte mit Mangoragout

Bayerischcremé mit Beerenragout

24,50 € pro Person

Tapas ohne Limit können wir nur tischweise servieren.

Wir bitten um Ihr Verständnis