
TAPAS

Als kleine Speisen zum Durchprobieren und selbst Zusammenstellen bieten wir eine Auswahl an bayrisch-schwäbischen Tapas. Wir wünschen viel Spaß beim Auswählen, Teilen und Genießen!

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Backhendl mit Kartoffel – Gurkensalat und Remoulade

Kalbshaxenlasagne mit Blattsalaten

Kalbsrahmgulasch mit Paprika

Chili con Tofu mit Avocado-creme (vegan)

Speckknödel auf Rahmkraut

Zwiebelschmorbraten mit Bayrischkraut

Kässpätzchen mit knusprigen Röstzwiebeln

Gebratene Riesengarnele auf Curryfenchel

4 Stück Tafeldecker Chicken Wings

Lachsforellen Maultasche mit Couscoussalat

Käspressknödel auf Rahmgurken

Sauerbraten mit Wurzelgemüse

Schweinefiletspitzen „Stroganoff“ mit Kartoffeln

Süßkartoffelragout mit Koriander

Bayerischcreme mit Mango-Ragout

Cremiges Kartoffel- Tomatenpüree

Karotten- Ingwer- Risotto

4 Stück Tafeldecker Chicken Wings

Lachsforellen Maultasche mit Couscoussalat

3 Tapas

15

4 Tapas

19

5 Tapas

23

10 Tapas (für 2 Personen)

45

DESSERTS

Apfeltarte	5,5
Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Kern, dazu Mango	7,9
Bayerischcreme mit Mango-Ragout	6,5

Kinder Gerichte

Butter- Spätzle mit Bratensauce 4,5

Kässpätzlen mit Röstzwiebel 4,5

Schnitzel mit Kartoffel Dipper 5,5