

## 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!

Kürbis - Zitronengrassuppe mit Kürbiskernen <sup>vegan</sup>
Pikantes Ragout vom Rotbarsch mit Paprika und Tomaten
Zwiebelschmorbraten von der Rinderschulter <sup>GL</sup>
Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut <sup>GL</sup>
Spinatknödel mit brauner Butter <sup>GL, Ei, MI</sup>
Gulasch vom heimischen Schwein mit Mais und Bohnen <sup>GL</sup>
Gebackene Käspresknödel auf Rahmgurken <sup>GL, MI, Ei</sup>
Hausgebeiztes Lachsfilet auf Currygurken <sup>SF, SO</sup>
Karotten - Ingwer - Risotto <sup>vegan</sup>
Bayrisch Creme <sup>Ei, MI</sup>

3 Tapas	15
4 Tapas	19
5 Tapas	23
Tapas ohne Limit (Überraschungs - Tapas - Menü, Gerichte können nachbestellt werden, nur tischweise möglich)	24,5

## VORSPEISEN & BROTZEITEN

	klein/groß
Pastinakencremesüppchen <sup>MI</sup>	5
Marinierter Kalbstafelspitz mit Belugalinsen <sup>MI</sup>	11,5
Dreierlei Salate <sup>MI</sup>	4,5/6,5

## HAUPTSPEISEN

Gebratener Zander auf Karotten - Ingwer - Risotto und Ratatouille	16,5
Gebratene Kürbismaultaschen mit Zucchini - Tomatengemüse, Zitronencrumble und Avocado <sup>Ei, GL</sup>	14,5
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel - Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>GL, Ei, SF, MI</sup>	17,5
Rosa gebratenes Steak von der Rinderhüfte mit Kartoffel - Rosmaringratin und gebratenen Pilzen	19,5